





L'AGRONOME

DICTIONNAIRE PORTATIF

DU CULTIVATEUR.

TOME SECOND.

L'AGRONOME.

DICTIONNAIRE PORTATIF DU CULTIVATEUR,

CONTENANT

Toutes les Connoiſſances néceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne, & les faire valoir utilement ; pour ſoutenir ſes droits, conſerver ſa ſanté, & rendre gracieuſe la vie champêtre.

CE QUI A POUR OBJET,

1°. Les Terres à Grains ; la Vigne, les Prés, les Bois, la Chaſſe, la Pêche, les Jardins, tant de propreté que d'utilité ; les Fleurs recherchées, les Plantes uſuelles, les Beſtiaux, Chevaux & autres animaux.

2°. Les principales notions qui peuvent donner l'intelligence des affaires, juſqu'au degré ſuffiſant pour défendre ſon bien, tant dans les Matieres Rurales que Civiles.

3°. Les Remedes dans les maladies ordinaires, & autres accidens qui arrivent aux Hommes & aux Animaux.

4°. Les divers apprêts des Alimens ; & tout ce qui peut procurer une nourriture ſaine & agréable.

Avec un nombre conſidérable d'autres inſtructions utiles & curieuſes à tout Homme qui paſſe ſa vie à la Campagne.

SECONDE EDITION,

REVUE, CORRIGÉE ET AUGMENTÉE.

TOME SECOND.



A PARIS,

Chez SAVOYE, rue S. Jacques, à l'Eſpérance.

M. DCC. LXIV.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.



L'AGRONOME

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF,

CONTENANT

Les connoissances nécessaires pour gouverner les Biens de Campagne, conserver sa santé, &c.

MACARONS (les) sont un composé d'amandes douces, de sucre & de blanc d'œuf : on peut les faire de cette sorte. Pilez dans un mortier une livre, par exemple, d'amandes, après les avoir échaudées, pelées, jettées en eau fraîche, égoutées & essuyées : arrosez-les d'un peu d'eau de fleur d'orange ou de quelque blanc d'œuf pour qu'elles ne tournent pas en huile. Ensuite prenez autant de sucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œuf ; & battez bien le tout ensemble : puis dressez vos Macarons sur du papier avec une cuillier à bouche & les faites cuire à petit feu.

MACHE. Herbe de salade : on la cultive dans les jardins ; elle se multiplie de graine ; on la seme dru, on l'arrose souvent, & on la couvre de terreau : on la seme à la fin du mois d'Août sur planche bien labourée, & on peut en avoir pour l'Automne & l'Hiver.

MACRE ou Saligot. C'est une espece de chatai-

vrir la Loupe, & réiterez tous les jours.

L'herbe d'angélique sauvage, ou de petites marguerites des champs, comme aussi celle de poirée broyée, & appliquée chacune séparément, sont fort propres pour guérir une Loupe. Si la Loupe est invétérée, il faut l'ouvrir avec la lancette, & y appliquer une plaque de plomb trouée frottée de mercure; & l'y laisser jusqu'à guérison.

LOUPS des jambes. Espece de maladie qui vient aux jambes: c'est une tumeur, ou ulcere chancreux.

Remede. Lavez les Loups, chancres & fistules avec du jus d'herbe à Robert: mettez ensuite dans la plaie de la poudre de corne de cerf brûlée; mettez pardessus cette poudre le jus & le marc de l'herbe à Robert, & réitérez soir & matin. Ou faites une emplâtre avec du tartre de vin blanc en poudre détrempée avec le jus d'herbe à Robert, qui est une herbe que l'on trouve souvent attachée aux vieilles murailles, à l'ombre. Ou prenez une once de thérébentine, un jaune d'œuf, mêlez-les avec un peu de cire neuve, & faites-en un onguent pour appliquer sur les Loups.

LOUTRE. Animal amphibie, gros à-peu-près comme un renard. Il a quatre pieds, est couvert de gros poil, couleur de chataîgne; sa tête ressemble un peu à celle d'un chien: il se tient près des lacs & des étangs, dans les crônes: il fait un grand dégât des poissons, qu'il dévore. On fait des manchons de sa peau, & de son poil on fait des chapeaux: sa chair est dure & tenace. On les prend sur les bords des rivieres & des grands étangs avec des traquenards.

LUETTE enflammée. Mêlez une once de miel rosat avec six onces d'eau de plantain; faites-en un gargarisme chaud, le matin, à midi & au soir.

Gargarisez-vous avec de la décoction de pissenlit, Pilez de la rue de muraille, & appliquez-la en dehors en cataplasme.

Si la Luette est tombée, portez-y dessus, avec le manche d'une cuillier, de la poudre de noix de Cyprès, ou de poivre.

LUNATIQUE. (Cheval lunatique). On appelle ainsi un Cheval qui a une fluxion sur les yeux, la-

quelle paroît au tems de la Lune, & ordinairement dans le décours. Le tonnerre & les éclairs peuvent rendre les Chevaux lunatiques.

Les yeux de couleur de feuille morte, ou rougeâtres, comme si l'œil étoit plein d'eau sanglante, sont la marque assurée que le Cheval est lunatique. Il est vrai que l'œil ne paroît tel que dans le tems de la fluxion, & alors le Cheval ne voit point de cet œil. Mais quoique la fluxion n'y soit pas actuellement, l'œil atteint est toujours plus petit que l'autre, la vitre en est trouble, & le fond de l'œil noir & brun.

1°. On ne doit jamais saigner un Cheval lunatique, ni lui donner aucune sorte de grain, pendant qu'il a la fluxion, mais le nourrir de foin, de paille & de son mouillé.

2°. On peut lui barrer la veine au larmier, c'est-à-dire, qu'on ouvre le cuir sur la veine : on la détache avec la corne de chamois ; on la lie sans la faire saigner ni la couper : on détourne par-là l'abondance de sang, qui se porte à l'œil par cette veine, qui l'échauffe en le nourrissant trop. Mais cette opération ne doit se faire que hors du tems de la fluxion.

3°. On doit mettre deux fois le jour, pendant la fluxion, avec une plume, deux gouttes seulement d'huile de Saturne sur les yeux du Cheval ; & on pourra le conserver long-tems.

4°. Lorsque la fluxion est passée entierement, on doit purger le cheval avec deux onces d'aloes fin, agaric, demie once, & de la coloquinte préparée, trois dragmes. Mettez ces drogues en poudre ; mêlez-les avec des feuilles de bétoine pilée, & une livre de beurre frais : faites-en des pilules grosses comme une petite pomme ; faites-en avaler avec une chopine de vin. Ou bien, purgez-le avec quatre onces d'aloes en poudre, arrosées d'une infusion de roses pâles par trois fois, & mises sécher pour en faire des pillules : ou bien on barre les deux veines du cou, qu'on appelle jugulaires. Les Chevaux lunatiques finissent par devenir aveugles.

LUNE. Le décours, ou la pleine Lune n'influe en

rien dans les travaux des champs ni des jardins ; & c'eſt un vieux préjugé des Payſans, qu'il faut ſemer, planter, enter, dans la pleine Lune ou le décours. Je vous répons d'un ſuccès égal de vos ſemences, dit M. de la Quintinie, pourvu que votre terre ſoit bonne, bien préparée ; que vos plantes & vos ſemences ne ſoient point défectueuſes, & que la ſaiſon ne s'y oppoſe pas. Le premier jour & le dernier de la Lune ſonr égaux à cet égard.

LUPINS. Eſpece de pois ſauvage, qui vient ſur une ſeule tige, dont les fleurs ſont d'un blanc pâle ; ſes gouſſes ſont un peu longues, renferment cinq ou ſix grains ronds ; & d'un goût fort amer. Les Lupins viennent fort bien dans les terres ſéches & ſabloneuſes : on les ſeme en Mars après un leger labour : ils mûriſſent vers le mois d'Octobre. Ils n'ont pas beſoin d'être ſarclés, ni beaucoup couverts de terre. Les Lupins ſervent pour la nourriture des bœufs, des chevaux, mais on doit les tremper dans l'eau pour leur faire perdre leur amertume. On ſe ſert auſſi de ce légume pour manger, comme des autres : on en peut faire du pain dans les diſettes. Le fourage des Lupins ſert pour les Beſtiaux.

LUSTRER, donner le luſtre à l'argenterie. Moyen de bien nettoyer de l'argenterie, comme flambeaux, chandeliers, plats, ſalieres, cuilliers, fourchettes, & de leur donner du luſtre. Il faut d'abord avoir trois plats de terre où fayence : mettez dans le premier environ quatre onces de ſavon blanc rapé, & la valeur d'une chopine d'eau chaude : dans le ſecond, une demie livre de mie de pain, la valeur d'un demi-ſeptier de lie de vin, & de l'eau chaude dans la même quantité : dans le troiſieme, une once de cendre gravelée, avec égale quantité d'eau. Enſuite il faut tremper une broſſe de poil dans le plat où eſt le pain & la lie, puis dans celui où eſt la cendre gravelée, & enfin dans l'eau de ſavon. Broſſez-en l'argenterie trempée dans l'eau chaude, & eſſuyez-la avec un linge bien ſec.

LUT, terme de Chymie. C'eſt un enduit que l'on met autour des vaiſſeaux de terre, afin qu'ils réſiſtent

à la violence du feu : il doit être de terre à Potier. Le Lut pour les fourneaux, doit être de la terre grasse qu'on emploie à la construction des fours des Boulangers, de fiente de cheval & de sable de riviere ; on se sert de la colle de poisson pour toutes les bouteilles.

LUZERNE. Plante de pré, dont la tige est plus haute que celle du sain-foin, car elle a deux pieds. Sa fleur est couleur de pourpre, & la graine jaune & menue. On doit semer la Luzerne dans une terre plutôt legere que forte, qui soit exposée au Midi, bien unie & où il n'y ait aucun ombrage. On fait à la terre les mêmes préparations que pour les prés. Lorsqu'il est nécessaire d'améliorer le fond par des fumiers, on n'en doit mettre que de bien consommé, & l'enterrer dans le champ un mois avant de semer. La Luzerne ne réussit bien en France que dans la partie méridionale.

Pour un arpent il faut vingt livres de graine de Luzerne, on la seme à la mi-Mars, assez dru, mais avec les trois doigts seulement : dans les pays fort humides on y mêle trois fois autant de vesce ; ce mêlange la garantit de l'ardeur du soleil qui la feroit périr : il faut la sarcler de tems en tems. On doit environner de bonnes haies le champ de Luzerne, pour qu'aucuns bestiaux n'y puissent entrer.

Ce n'est qu'à la seconde & même à la troisieme année qu'on peut avoir une ample moisson de Luzerne : c'est alors qu'elle a toute sa hauteur ; & on peut la faucher jusqu'à quatre & cinq fois l'année ; mais la premiere on ne doit la faucher qu'une fois, & deux fois la seconde. Le tems de sa maturité est lorsqu'elle est en fleur ; on doit choisir un beau soleil pour la couper, afin qu'elle seche facilement, & la tourner & retourner souvent, de peur qu'elle ne s'échauffe. Pour en recueillir la graine, on doit attendre que la plante soit dans sa force, c'est-à-dire, à sa troisieme année, & que ce soit sa troisieme herbe ; & lorsqu'elle est bien venue à graine, ce qu'on connoît par les gousses lorsqu'elles sont jaunes, on coupe légerement avec des faucilles les sommets des tiges : on les étend sur un

de feuilles & de racines de tussilage bien desséchées, & que le malade en tire la fumée par la bouche à l'aide d'un entonnoir renversé: ou faites-lui prendre tous les matins à jeun une cuillerée de jus d'agripaume avec un peu de sucre.

La boisson souffrée est fort bonne pour les hectiques: il en est de même de la fumée du soufre attirée par la bouche.

MAIGREUR & harrassement des Chevaux pour avoir trop fatigué, comme sont ceux qui reviennent de l'armée. Saignez le cheval de la veine du col, donnez-lui le lendemain un lavement avec une once & demi de polycreste; le jour d'après, faites-lui avaler avec la corne une livre & demi d'huile d'olive, le tenant bridé deux heures avant & autant après. Donnez-lui pendant quinze jours deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé: faites-lui prendre de trois en trois jours, un lavement composé avec les cinq herbes émollientes dans deux pintes de bierre & trois demi-septiers d'urine: ajoutez à la colature une demi-livre de miel mercurial & un quarteron de beurre frais.

Pour l'engraisser, faites moudre ou briser comme de la farine grossiere, une quantité raisonnable d'orge; mettez un demi-boisseau de cette farine dans un grand seau rempli d'eau, remuez le tout & long-tems: laissez rasseoir la farine au fond: versez toute l'eau dans un autre seau; ne donnez à boire au cheval que de cette eau-là, & faites-lui manger la farine qui reste au fond du seau en trois fois, le matin, à midi, & le soir: pour l'engager à manger de cette farine seule, mêlez-y un peu de son, ou d'avoine, & mettez-en moins tous les jours. On ne doit mouiller la farine tous les jours, que ce qu'on en veut donner. Pendant ce même tems on lui donne du foin & de bonne gerbe, & on le fait seulement promener.

MAJEUR, (un) est celui ou celle qui a accompli sa vingt-cinquieme année.

MAIN LEVÉE. C'est un Acte qui détruit une saisie ou une opposition; soit que cet Acte soit consenti par la partie, soit qu'il soit prononcé en Justice. C'est

à-dire, qu'en donnant Main-levée, on leve l'autorité de Justice apposée sur chose saisie, & le saisi en recouvre la libre jouissance. La Main-levée qu'on donne d'une opposition, fait que les Parties peuvent passer outre si bon leur semble.

MAIS, ou Bled de Turquie, qu'on appelle bled d'Espagne dans les Provinces Méridionales de la France.

Un Cultivateur a prouvé, après de longues réflexions, que la méthode ordinaire de cultiver le Maïs ou Bled de Turquie est vicieuse & capable de ruiner les terres: animé de zele pour le bien public, il a imaginé une nouvelle maniere de cultiver cette plante. Il démontre qu'en suivant sa méthode, la récolte de ce Bled est de deux tiers de plus que par la méthode ancienne. Voici le précis des opérations que prescrit cette méthode.

L'Auteur observe d'abord que les terres les plus propres pour cultiver fructueusement cette plante, sont les terres grasses & qui ont beaucoup de fonds. On doit commencer le premier labour sur la fin du mois d'Octobre; se servir d'une grande charrue à laquelle on attele deux paires de bœufs, afin de défoncer la terre à la profondeur de quinze à seize pouces: disposer la terre en planches larges au moins de six pieds; herser ensuite cette terre afin d'en diviser les mottes.

Après les grandes gélées, apporter un peu de fumier bien pourri dans le fonds de ces planches, autrement dans les sillons, répandre ce fumier sur la largeur d'environ deux pieds de côté & d'autre: donner à la terre un second labour avec la même charrue & à la même profondeur, & tracer ce nouveau sillon au milieu des planches pour jetter la terre dans le fond des premiers, & couvrir le fumier: donner un troisieme labour au 15 de Mars, mais bien moins profond, & retourner la terre dans le sens qu'on l'avoit labourée la premiere fois: enfin lorsqu'on veut semer le bled de Turquie, il faut faire un quatrieme labour semblable au troisieme, en jettant la terre dans le même sens.

Pour semer comme il faut cette espece de bled, il

Il faut choisir un beau tems, & planter toujours les grains deux à deux ou trois à trois dans des trous séparés, avec un plantoir, à la distance d'un pied les uns des autres: observer de faire les traces à demi côté des sillons, & non dans le plus bas fond. Prendre toute sorte de précautions pour garantir les grains semés, des corbeaux & des pigeons qui en sont fort friands.

Lorsque les graines sont levées & qu'elles ont poussé deux ou trois feuilles, on doit donner un labour leger avec la houe; par le moyen duquel on applatit le fond du terrein, & on rapproche la terre des jeunes tiges. C'est ce qu'on appelle le premier binage; quinze jours après on en fait un second; un tems de petite pluie est le plus favorable pour cela: on arrache en même-tems toutes les tiges ou pieds & on n'en laisse qu'un, & le plus vigoureux; ce sont ceux dont les feuilles sont les plus allongées.

Pour ne pas trop épuiser le terrein, & faire en sorte que l'année d'après on puisse y semer des bleds plus utiles, on doit après le second binage labourer avec la charrue les intervalles entre les rangées de bled de Turquie, & de maniere que l'oreille de la charrue verse la terre tout proche des pieds de ce bled: on en fait autant quinze jours ou trois semaines après, & on prend le tems de la rosée.

Lorsque les bouquets des fleurs qui viennent au haut des épis sont passés, on casse avec la main les tiges dans le nœud qui est au-dessous du premier fruit. Quand les épis sont bien formés & que le grain commence à paroître, ce qui arrive vers la fin du mois d'Août, on ôte toutes les grandes feuilles pendantes dès qu'elles commencent à jaunir, elles servent de fourage aux bestiaux. Dès que le grain est entierement jaune, il faut faire la récolte: on doit pour cela enlever les épis avec leurs graines, les voiturer dans une aire, les y dépouiller de leurs enveloppes, les serrer dans des greniers bien aérés, & à l'abri des oiseaux & des insectes.

Pour conserver ce Bled plus long-tems, il ne faut le faire battre ou égrainer que lorsqu'on en a besoin;

parcequ'il se conserve mieux dans son bois ou épi, qu'on nomme panouille en quelques Provinces, que de toute autre maniere : on ôte les grains en battant les panouilles avec un fléau leger. Après la récolte, on doit couper avec une serpe toutes les côtes ou tiges, & les mettre sur la terre labourée qui est dans l'entre-deux des sillons ; mais d'un côté seulement, & laisser l'autre vuide : ces côtes étant bien seches, servent de nourritures aux bestiaux pendant l'hiver, & on les hache menu à mesure qu'on leur en donne : ensuite il faut faire passer la charrue sur les plattes bandes qui contiennent les tronçons des tiges, pour arracher plus facilement ces tronçons : on en fait divers tas qu'on laisse sécher, après quoi on y met le feu dans le champ même, & on en éparpille les cendres sur la partie de la terre qui a produit le grain.

L'Auteur convient que la dépense de la culture, selon sa méthode, excéde de seize livres par arpent la dépense de la culture ancienne ; mais en faisant la comparaison du produit, il assure avoir fait l'expérience que dans le même espace de terre qui se cultivoit suivant l'ancien usage, il a fait la récolte du double & d'un tiers en sus, & d'un bled infiniment plus beau & plus marchand, après l'avoir cultivé à sa maniere ; qu'il a même trouvé des tiges qui avoient donné trois grosses panouilles ou épis dont il a tiré plus de quatre mille cinq cens grains, ayant eu la curiosité de les compter : en un mot, que la quantité de grain qu'il a recueillie en suivant sa méthode, a été communément de vingt & un septiers, mesure de Paris par chaque arpent, tandis qu'on n'avoit recueilli que neuf septiers les années précédentes, ce qui est le double & un tiers de plus.

L'Auteur, pour faire voir l'utilité qu'on peut tirer de ce grain, expose que plusieurs Curieux ont fait diverses expériences pour rendre le pain de bled de Turquie de facile digestion. Celle qui a le mieux réussi consiste à faire bouillir dans l'eau des grains de bled bien murs presque à leur cuisson.

Ensuite de les exposer à l'air pour les faire sécher de façon à pouvoir être moulus : puis de jetter du

ſon de froment dans l'eau qui a ſervi à faire bouillir ces grains, & de l'y faire bouillir ; de la paſſer après dans un linge fin, & de pêtrir avec cette eau blanche qui en eſt ſortie la farine du bled de Turquie : il aſſure que cette nouvelle maniere a donné un pain excellent, d'un goût agréable & préférable même à tous les autres pour la ſanté. Cette découverte eſt aſſurément un grand avantage & d'un très grand ſecours pour les gens de la campagne dans les années où il y a diſette de bled ordinaire.

MAISON DE CAMPAGNE. Les divers avantages que l'on doit trouver dans une Maiſon de Campagne, que l'on veut acheter, ſont : 1°. qu'elle ſoit en bon air, & dans un bon terroir ; ce que l'on connoît par la fertilité & la qualité des productions qui y croiſſent ; par les eaux, leſquelles, pour être bonnes, doivent être ſans odeur, ſans aucun goût, & venir d'une ſource qui ne tariſſe point. 2°. L'on doit examiner ſi on y trouve les principales commodités de la vie, dans une diſtance raiſonnable des Villes & des grands chemins, pour pouvoir facilement débiter ſes denrées. Si elle eſt près d'une riviere, & qu'on s'y puiſſe procurer facilement du bois à brûler & du bois de charpente. 3°. Elle doit être dans une aſſiette agréable, c'eſt-à-dire, qu'on y doit trouver des promenades, des avenues : il eſt bon qu'elle ſoit un peu élevée, afin qu'elle jouiſſe de quelque belle perſpective, & placée au milieu du domaine qui en dépend. 4°. Si elle eſt bien expoſée, c'eſt-à-dire, au Levant ou au Midi, & non au Couchant, encore moins au Nord : le corps de logis eſt plus eſtimé s'il eſt entre cour & jardin. 5°. Si les quatre encoignures ſont oppoſées aux quatre vents principaux, afin que le vent faſſe moins d'effet en prenant le bâtiment en flanc. Elle doit être hors du danger des crues d'eaux, ou de rivieres ; point environnée de marécages qui la rendent mal-ſaine. 6°. Si elle n'eſt pas trop près d'une grande riviere ; ou des terres de quelques grands Seigneurs.

Enfin, avant d'acheter ou de bâtir, l'Acquéreur doit s'informer ſoigneuſement s'il n'y a point quelque Mineur à qui ce fonds pourroit appartenir, ou quel-

que Douairiere, ou quelque Créancier. La voie la plus sûre pour acquérir avec solidité, est que les formalités du Décret & de la Licitation soient bien remplies, & que le tems que le Vendeur ou ses parens ont pour retirer cet héritage, soit écoulé sans retour. *Voyez* BATIMENT.

Lorsqu'on est dans le cas de faire bâtir une Maison de campagne ; il y a plusieurs choses auxquelles on doit prendre garde dans le travail des Ouvriers afin d'y être moins trompé.

1°. A l'égard des Maçons, il faut avoir attention qu'ils aient soin de mettre les fondations sur un bon sol & nullement douteux, qu'ils les mettent de même niveau : 2°. Que leurs Garçons ou autres qui travaillent à la tâche ne laissent point de vuide entre les matériaux ; qu'ils n'emploient pas les pierres avec leur bouzin, qu'ils ne coupent pas le gros mur pour y faire passer les tuyaux de cheminée sous prétexte d'éviter les saillies que font les tuyaux ; qu'ils ne mettent pas une trop grande quantité de mortier, pour s'épargner la peine de garnir le mur de moilon : voir si les murs de cloison remplis de plâtre sont bien lattés.

A l'égard des Charpentiers, prendre garde qu'ils ne mettent pas de mauvais bois dans les endroits où le plâtre couvrira le bois, ou qu'ils n'en mettent une plus grande quantité qu'il n'en faut, lorsqu'on a fait le marché au cent. Il n'est nullement avantageux pour celui qui fait bâtir de faire un marché à la toise.

A l'égard des Couvreurs, on est beaucoup plus trompé dans les réparations & les recherches, que dans les ouvrages neufs : ainsi on doit prendre garde qu'ils ne mettent de vieilles tuiles dans le milieu du comble & les neuves dans la bordure, sur-tout quand on toise aux Us & Coutumes, parceque par-là les plâtres se toisent par-tout, & qu'ils se paient sur le même pied de la tuile autour de laquelle ils sont mis. A l'égard des Menuisiers, il faut prendre garde qu'ils ne mettent de mauvais bois, tel que celui qui est plein d'aubier, ou qui est verd, ou échauffé.

A l'égard des Serruriers, avoir attention qu'ils ne

fournissent de mauvais fers & moins pesans qu'ils ne le mettent dans leur mémoire, ou qu'ils ne fournissent de vieilles serrures, quoiqu'ils les donnent pour neuves.

A l'égard des Carreleurs, voir s'ils ne donnent pas du carreau mal cuit, s'ils ne le posent pas sur la poussiere, au lieu de le poser sur le plâtre pur.

Ainsi, pour être moins trompé, on doit d'abord à l'égard de la charpente, regler le toisé sur la longueur des bois, ce qu'on appelle *Toisé de bout-avant*, & ne pas se servir du toisé aux Us & Coutumes; 2°. fixer la quantité des bois qui entreront dans les combles, les planchers, les cloisons; leur grosseur différente, & la distance qu'il doit y avoir entre eux.

A l'égard des Couvreurs, convenir que l'ouvrage sera toisé quarrément de bout-avant, sans y comprendre les plâtres, les solins, les égoûts, &c. mais à Paris, & dans les endroits un peu notables, les Ouvriers travaillent à la toise. *Voyez* TOISÉ.

Les Maçons, les Charpentiers, les Couvreurs, sont garans de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés, quand ils sont d'une matiere solide, & pendant six ans quand l'ouvrage est d'une matiere médiocre. Les Architectes sont pareillement assujettis à cette garantie pour les ouvrages qu'ils entreprennent en leurs noms; mais cette garantie n'a pas lieu dans les cas fortuits, comme le tonnerre, les inondations, les tremblemens de terre, les ravages de la guerre, les vents extraordinaires qu'on appelle ouragans.

MAL d'aventure, sorte d'abcès. Remede, pour le faire mûrir & suppurer. Faites fondre une once de poix de Bourgogne, & l'incorporez avec quatre onces de térébenthine; remuant hors du feu jusqu'à ce que le tout soit froid.

Ou faites mourir un ver de terre dans du vin blanc: entortillez-le autour du mal; mettez un linge par-dessus qui le retienne, & l'y laissez un jour & une nuit.

MAL CADUC. *Voyez* EPILEPSIE. Les personnes sujettes au Mal caduc doivent s'abstenir de toutes sortes de choses qui peuvent attaquer la tête, comme le

vin, &c. ne point regarder les eaux qui coulent avec impétuosité, les roues de moulins, & autres choses qui troublent l'imagination : elles doivent boire du suc de gousse d'ail pilées, ou de celui de rue; on peut encore leur faire prendre pendant trois matins à jeun, & de deux jours l'un, des pillules composées de trois dragmes d'agaric, & d'une dragme de *gutta gummi*, & leur donner un bouillon deux heures après.

Mal de côté *Voyez* Côté.

Mal de cerf. Maladie des chevaux (le) est un rhumatisme qui leur tient les machoires & le col si roides, qu'ils ne peuvent les mouvoir, pas même pour manger : les yeux leur tournent; ils ont par intervalle de grands battemens de flanc & de cœur : tout leur corps est roide, & si le rhumatisme est universel, ils courent grand danger de mourir. La cause de ce mal vient d'avoir passé d'une grande chaleur à un grand froid.

Les remedes à ce mal sont de tirer du sang au cheval malade à plusieurs reprises, de lui donner des lavemens ramollitifs soir & matin, de laisser devant lui pour nourriture du son détrempé avec beaucoup d'eau, de lui frotter tout le tour du col & des machoires avec de l'essence de térébenthine & d'eau-de-vie bien battus ensemble, afin de réchauffer les muscles refroidis. S'il a tout le corps entrepris, on lui frotte les reins avec l'onguent d'althea & l'esprit de vin, & on le couvre bien.

Mal de Dents. *Voyez* Dents.

Mal d'Enfant. *Voyez* Accouchement.

Mal de feu, ou mal de tête. Maladie des chevaux; on la connoît quand le cheval quitte l'avoine. Saignez-le aux tempres, & usez des remedes qui sont dans les maladies du dégoût : on peut y ajouter celui-ci. Prenez demi-once d'Angélique en poudre, demi-once d'assa fœtida en poudre : mettez le tout dans un nouet de toile, attachez-le au mastigadour : mettez-lui le mastigadour deux heures : puis lui ôtez, & laissez-le manger une couple d'heures; remettez autant de tems le mastigadour. Le cheval jettera beau-

coup de glaires qui lui déchargeront la tête.

Mal de Mere, ou Paſſion hyſtérique. On a donné ce nom à cette maladie des femmes, parcequ'on croît qu'elle eſt cauſée par des vapeurs qui s'élevent de la matrice, & qui empêchent la reſpiration. Les odeurs fortes ſont très propres pour appaiſer ce mal, comme ſont celles du caſtoreum, des cornes & des plantes brûlées.

Remedes contre ce mal. Prenez deux onces de ſemence de bardanne, une once de canelle; trois grains de muſc: réduiſez le tout en poudre, & donnez-en à la malade le poids d'une dragme détrempé dans du vin blanc, mais ſeulement dans le tems de l'accident.

Ou bien prenez une once de racine de coulevrée: faites-la bouillir dans du vin blanc; faites-en boire à la malade le ſoir en ſe couchant trois fois la ſemaine, & continuez pendant un an.

Mal de tête. Lorſqu'il eſt conſidérable, il y a toujours de la fiévre. *Voyez* Fievre.

MALADIES. Les Maladies viennent du dérangement ou de la corruption de quelque organe du corps, ou de la diſtribution irréguliere du ſang dans les parties qui en ont beſoin. On trouve dans le cours de cet Ouvrage divers remedes pour les Maladies les plus ordinaires, auxquelles les hommes & les animaux ſont ſujets.

Quand l'hiver eſt bien froid, les maladies regnantes ſont des pleuréſies, des peripneumonies, des léthargies, des toux, des douleurs de poitrine, des vertiges, des apoplexies: toutes ces maladies ſont cauſées par la denſité des liquides & la contraction des fibres. Quand l'hiver eſt tempéré & humide, les Maladies ſont d'un caractere différent, telles que les fiévres ardentes, les hémorragies par le nez, des toux ſeches ſans expectoration; ce ſont des effets du relâchement des fibres, de l'abondance des liquides; ainſi elles demandent une méthode curative différente des autres.

Les Maladies du printems, quand il eſt dans l'ordre de la nature, ſont le retour des attaques des Ma-

ladies invétérées, comme vapeurs, mélancolie, épilepsie, maux de gorge, pésanteur de tête, dartres, pustules, rougeoles, petites véroles, & autres Maladies de la peau occasionnées par la transpiration qui cherche à se rétablir.

Les Maladies de l'été sont les fiévres continûes, ardentes, tierces, quartes, malignes, & putrides; cours de ventre, sueurs colliquatives. Elles sont causées par l'acrimonie putride que contractent les fluides par la chaleur de l'athmosphere : les boissons rafraîchissantes & acides sont le remede le plus efficace, selon les plus habiles Médecins, & ils n'ordonnent la saignée que lorsque le sang ne donne pas des signes de dissolution ; ils ont soin d'évacuer avec les émétiques, ou avec les purgatifs sagement administrés.

Les Maladies de l'automne sont les fiévres quartes, les hydropisies, les phtisies, les dyssenteries, les douleurs aux cuisses & aux hanches, les esquinancies, les mélancolies; d'où l'on a droit de conclure que l'automne est la plus dangereuse de toutes les saisons, parceque la transpiration insensible est trop diminuée par les froids.

Lorsque ces maladies proviennent de la même cause que celles de l'été, elles exigent les mêmes remedes, c'est-à-dire, qu'on emploie les délayans ou les purgatifs selon la nature de la Maladie.

MALADIES Chroniques causées par l'obstruction des visceres, ou par un sang trop épais.

Remede. Prenez des racines de chicorée sauvage, de patience sauvage, de polypode de chêne, ratissées & coupées par tranches, de chacune une demi-once : des feuilles d'aigremoine & de chicorée sauvage, une demi-poignée de chacune : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à une pinte. Retirez la cruche du feu, & faites-y infuser chaudement pendant quatre heures une once de sené mondé, une demi-once de sel de glauber, un demi-gros de la semence d'anis. Passez la liqueur par un linge avec legere expression, & ajoutez-y deux onces de syrop de fleurs de pêcher.

Partagez le tout en six verres à prendre tiedes en



deux jours, trois dans chaque matinée de deux en deux heures, & un bouillon leger entre chaque verre : que si cet apozême purge trop abondamment, on se contentera de deux verres, & on les prendra en trois jours.

On peut encore réduire toutes les doses à la moitié, & en faire une espece de prisanne royale, pour se purger en un seul matin en trois verres. *Voyez* HYPOCONDRIAQUE.

Le meilleur moyen & le plus simple pour se garantir des Maladies chroniques, c'est l'exercice. Les Médecins habiles ont donné des regles sur la maniere de faire cet exercice ; 1°. il faut exercer son corps avant que de prendre des alimens, & après que la digestion en est faite ; 2°. les exercices ne doivent pas être trop prolongés, ils ne doivent être continués que jusqu'au commencement d'une douce sueur ou d'une legere lassitude ; 3°. il faut y accoutumer le corps insensiblement : il faut les recommencer tous les jours autant qu'il est possible ; il seroit utile de ne les prendre qu'après avoir purgé le bas ventre. *Voyez* OBSTRUCTION DES VISCERES.

MALADIE des Bestiaux. Préservatif ou remede pour prévenir la maladie des bestiaux, lorsqu'on s'apperçoit qu'elle regne déja dans le voisinage. Prenez de l'œthiops minéral composé avec deux parties de fleur de soufre, & une de mercure crud, bien frottées jusqu'à ce que tout le mercure ait disparu, & de l'antimoine crud réduit en poudre très fine, de chacun trois dragmes pour la plus foible dose, & quatre pour la plus forte ; une demi once de thériaque de Venise ; & une dragme & demie de corne de cerf calcinée & réduite en poudre : mêlez le tout ensemble, & le pêtrissant avec de bonne farine & du lait nouveau, faites en une boulette que vous donnerez en une dose pour une bête formée, lorsqu'elle a l'estomac vuide & pendant douze à quinze jours ; mais on ne doit pas user de ce remede lorsque la bête est manifestement attaquée de la maladie. Il ne faut pas s'allarmer si les vaches, après avoir pris ce remede, perdent l'appétit & leur lait ; car l'un & l'autre revien-

nent au bout de quelques jours. On doit surseoir le remedes lorsque la bête est attaquée d'un flux de ventre violent. *Journ. Œcon. Juin* 1758.

Dès qu'on s'apperçoit que la maladie contagieuse est parmi les bestiaux, on commence par séparer les bœufs sains des malades : ceux-ci s'en séparent & quittent volontiers les étables pour aller errer çà & là dans les champs ; on doit avoir soin de les étriller chaque jour, de changer leur litiere de tems en tems, de parfumer les étables en y faisant brûler du bois de genievre, du laurier, des herbes odoriférantes, du vinaigre sur une pelle rouge. 2°. Saigner au col les bœufs malades, le même jour leur faire prendre une potion purgative composée de sené, des feuilles de gratiole, des racines d'hyeble, d'iris, d'azarum, de turbit, d'aloes, une once & demie de chacune, & avec deux poignées de farine d'orge & de bled, en faire trois ou quatre boules, ou bien on en fera la décoction dans du jus de pruneaux. Le lendemain on emploie les médicamens propres à exciter la sueur, comme une once de thériaque avec une noix muscade, du girofle, de la canelle, de chacune une pincée, en poudre dans une pinte de vin ; ou bien une écuellée de baies de genievre, ou une once d'orviétan, autant de poudre de vipere dans une livre d'huile, & la même quantité de vin : pendant ce tems là les tenir chaudement, les couvrir, les parfumer. D'abord après le remede sudorifique il faut percer le bas du fanon avec un couteau ou un fer rouge, & y passer un brin de la racine d'ellebore noir, ou herbe de feu, faute desquelles on peut employer le garou, l'herbe aux gueux, le pied de veau ou le tithymale, pour attirer sur cette partie un dépôt qui peut procurer leur guérison. Ce ne sont encore là que les remedes préservatifs, pendant lesquels on fera boire à la bête de l'eau de son, & on la laissera manger du foin sec ou de la paille.

A l'égard des bœufs qui sont déja attaqués, on leur fait observer un régime plus exact : on leur donne une once de thériaque dans une chopine de vin rouge, on les purge le lendemain, s'ils ne l'ont pas été, &

on diversifie les remedes selon les accidens les plus pressans. S'ils font des efforts pour fienter, on leur donne des lavemens d'une décoction de son ou de mauve: s'ils ont le cours de ventre, on leur donnera des soupes de pain dans du vin, des féves rissolées; en outre une once de thériaque dans une décoction de baies de genievre, & de deux en deux jours: dans l'entre-deux on leur fait prendre une once de brique bien pilée dans des bols faits avec de la farine: s'ils ont la pousse ou essouflement, on leur donne à boire de l'eau de son dans laquelle on a fait infuser une once de soufre vif en poudre, une gousse d'ail, une poignée de sauge & un peu de vinaigre. *Extrait de l'Avis des Professeurs en Médecine de la Faculté de Montpellier sur la Maladie des Bœufs du Vivarais.* Voyez *Maladie des Brebis*, à Brébis.

Maladie des chevaux. Quoiqu'on ait indiqué dans cet Ouvrage les différentes Maladies des chevaux, il est bon de savoir qu'il y a des signes auxquels on peut connoître qu'un cheval est malade: ces signes, il est vrai, s'étendent souvent à des maladies différentes, mais ils ne méritent pas moins attention, & ils donnent lieu d'aller au-devant du mal en observant de plus près le cheval malade, pour trouver quelle peut être la cause de son mal. Voici quelques-uns de ces signes: la tête panchée, l'œil triste environnée de larmes, les oreilles froides, le poil hérissé aux flancs, le battement de ces mêmes parties, s'il chancelle en marchant, & qu'il pisse sans écarter les jambes, comme il fait ordinairement; lorsqu'il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, &c.

MALANDRES & SOLANDRES, maladies des chevaux. Les Malandres sont des crevasses qui prennent au pli du genouil, dont il découle des eaux rousses qui causent de la douleur à un cheval & le font boiter. Les Solandres sont à peu près le même mal: il est plus rare & plus à craindre. Ces humeurs attaquent le jarret & les jambes & les pourrissent par leurs mauvaises eaux: on ne doit pas compter de guérir entierement les uns ni les autres, mais on doit user de remedes qui adoucissent l'humeur. Un des meilleurs est

de mêler de l'huile de lin avec de l'eau-de vie par égale quantité, l'agiter jusqu'à ce que la matiere soit blanche, & en graisser la partie affligée tous les jours. Ce remede appaise la douleur & empêche l'enflure: le savon noir, l'huile de noix sont encore de bons remedes, l'un après l'autre.

MAMMELLES, (engorgement & inflammation des) aux nouvelles accouchées, pour s'être exposées trop tôt à l'air froid.

Remede. Prenez des fleurs de sureau une poignée que vous pileтez dans un mortier; vous y joindrez deux ou trois onces de mie de pain. Vous ferez un cataplasme en y ajoutant suffisante quantité d'huile de lis ou de camomille, on le renouvellera, s'il en est besoin.

MAMMELLES enflées. Remede; prenez une livre de bon miel, douze jaunes d'œufs & une chopine de vin: battez le tout ensemble dans une terrine l'espace d'un demi quart-d'heure, puis mettez le dans une chaudiere pour le faire bouillir doucement, de peur qu'il ne sorte par-dessus, le remuant continuellement: faites-le bouillir jusqu'à ce que le vin soit consommé, c'est-à-dire, pendant une bonne heure. Etant refroidi, faites-en une emplâtre un peu épaisse sur du papier brouillard, & appliquez-la sur la mammelle lorsqu'on voit qu'elle est prête à jetter. Ce remede l'ouvre en peu de tems & la guérit: elle est pareillement bonne aux abcès des genoux, aux plaies & aux ulceres.

Si les Mammelles sont écorchées, la poudre de gomme adragant est un remede assuré.

MANDRAGORE. Plante qui est de deux especes, l'une mâle, l'autre femelle. La premiere a des feuilles de bette: ses pommes comme celles du cormier tirent sur le jaune; elles provoquent le sommeil. La femelle a ses feuilles noires; ses pommes comme des cormes, mais pâles; elle est sans tige comme le mâle. La Mandragore s'emploie extérieurement dans la douleur des yeux & dans les tumeurs dures. Elle se donne rarement par la bouche.

MANNE. Grains composés du suc visqueux de

certains arbres, & de la rosée du matin, que l'on trouve sur leurs feuilles, sur-tout sur celles du frêne. La plus estimée est celle qui vient de la Calabre : elle doit être blanche & un peu jaunâtre, nette, un peu grasse, d'un goût doux & fade. La Manne est plus chaude que froide : elle adoucit la gorge, la poitrine, purge la bile & les humeurs sereuses.

On la dissout dans du bouillon ou dans quelque autre décoction : on y ajoute quelque chose de rafraîchissant, comme le tamarin. La dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces & demie : elle corrige l'acrimonie du sené ; on peut dire qu'elle est le purgatif le plus usité.

MANNEQUIN. Est un ouvrage d'osier où l'on met certaines choses qu'on veut transporter, où dans lesquels on plante des arbres : les Mannequins sont plus petits que les mannes ; celles-ci sont faites differemment. On éleve des arbres en Mannequin pour regarnir avec plus de facilité les places vuides. On met ces Mannequins en terre : on y met au fond quatre doigts de bonne terre, & ensuite l'arbre, après en avoir étêté la tige & les racines, comme pour planter à demeure. On arrange les racines, & on le couvre de terre : l'arbre y fait sa pousse, & quand on en a besoin, on découvre la terre autour, on enleve l'arbre avec le Mannequin, & on le met dans le trou qu'on lui a préparé : on le couvre de bonne terre, & on le garantit des froids par quelque paillasson.

MANOIR. (principal) On appelle ainsi le Château ou Maison qui est destiné dans un fief pour servir d'habitation au Seigneur féodal. Dans la succession d'un fief en ligne directe, le principal Manoir appartient à l'aîné par droit d'aînesse : c'est au principal Manoir du fief dominant que les Vassaux sont obligés de faire la foi & hommage à leur Seigneur, pour les fiefs qu'ils tiennent de lui.

MAQUE ou MACHOIRE, instrument pour briser le chanvre. C'est une espece de petit banc composé de deux pieces de bois, creusées de maniere qu'elle s'emboitent l'une dans l'autre au moyen d'une cle-

ville. Celle de dessus est mobile, & en la levant, on la rabat sur celle de dessous.

MAQUEREAUX. Poissons de Mer que l'on mange frais au mois d'Avril. Maniere de les apprêter : fendez-les un peu le long du dos, vuidez-les, faites-leur prendre sel avec de l'huile, menu sel & poivre : enveloppez-les dans du fenouil ; faites-les griller, puis faites une sausse avec beurre roux, fines herbes hachées, muscade, sel, fenouil, capres, filet de vinaigre, ou bien, on peut la faire avec du beurre roux, persil frit, sel, poivre & vinaigre. On peut encore les accommoder à la maître-d'hôtel, & étant grillés, on met dans le corps, du beurre mêlé avec persil, ciboule hachées, sel, gros poivre, &c.

MARAIS. On appelle Marais de grands espaces de terre remplis d'eau qui y croupit, & de grandes herbes comme les joncs, les roseaux, &c.

Les Marais ont leur utilité : on peut par quelques travaux fertiliser les plus ingrats ; on peut en faire des Etangs : on fait arracher pour cela les racines, & on y pratique de rigoles & des levées convenables. On peut aussi les dessécher par des tranchées & des saignées, pour en faire des jardins ou des prés. Les Marais produisent des joncs, des roseaux, & autres herbes grossieres dont on fait tirer profit à la campagne, comme pour faire des couvertures des étables, des chaumieres, on en fait des cabas, &c.

MARAIS SALANS. On appelle ainsi les Marais où le sel marin se fait de l'eau de la mer qui les baigne.

MARBRE. Sorte de pierre fort dure, fort polie & difficile à tailler. Le Marbre sert d'ornement aux cheminées, on en fait des chambranles, on en couvre les commodes & les consoles ; mais comme il est couteux, & qu'à la campagne on ne se soucie pas d'ornemens si recherchés, bien des gens se servent d'une espece de mastic qui imite fort bien le marbre. Ce mastic est composé du gyps, qui n'est pas une pierre à plâtre, mais une espece de gros talc ou pierre brillante que l'on trouve parmi les pierres à plâtre ; on la fait calciner au four, on la broie dans un mortier,

on la passe au tamis, & on l'emploie avec de l'eau collée, ou de la colle de parchemin fondue : on y mêle les couleurs qu'on veut, & lorsque le tout est sec, on le polit avec une pierre ponce & une peau de bœuf pour le rendre luisant.

MARC. Poids en usage pour peser l'or & l'argent. Le Marc est composé de 8 onces, l'once de 8 gros, le gros de 3 deniers, le denier de 24 grains.

MARC de Raisin. C'est ce qui reste du raisin après avoir été foulé : on l'appelle rapé en quelques Provinces.

MARCASSINS. On appelle ainsi les petits de la Laye & du Sanglier.

MARCHANDS ET NEGOCIANS. (les) Sont tous ceux qui font profession d'acheter pour revendre, afin de tirer du profit par leurs Négociations. Ils sont contraignables par corps pour le fait de Billets & Lettres de change, & soumis à la Jurisdiction Consulaire. Les Marchands n'ont qu'un an pour demander ce qui leur est dû pour raison des Marchandises par eux fournies à des Particuliers, à moins qu'il n'y ait un compte arrêté par les Débiteurs. A l'égard des petits Marchands & des Artisans, ils n'ont que six mois; mais cette exception n'a pas lieu de Marchand à Marchand. Les Livres de Marchand font foi entre eux en Justice, quand il n'y a point de preuve contraire qui résulte du registre de l'autre Marchand. Entre Marchands & Négocians associés, ils sont tous obligés solidairement; mais un Particulier qui n'est point Marchand, & qui ne se mêle point des affaires du négoce pour tirer du profit de la marchandise ou de l'argent, n'est point justiciable des Consuls, ni sujet à la contrainte par corps pour raison d'aucun Billet, soit au Porteur soit à ordre, valeur reçue, ou en marchandises : il n'y a que les Lettres de change qui puissent soumettre à la Jurisdiction Consulaire & à la contrainte par corps.

MARCOTTES. (les) Sont de jeunes branches, belles & fortes, dont on fait choix pour marcotter une plante. Pour cet effet, on fend une de ces branches par le milieu jusqu'auprès d'un nœud; on a soin de tenir l'incision ouverte avec un petit mor-

ceau de bois, puis on la couche à terre & on la couvre de quelques pouces de terre, ou si elle court risque de se rompre en l'abaissant, on la fait rentrer dans un petit panier que l'on remplit de bonne terre & qu'on pend à quelque branche. Lorsque la Marcotte a pris racine, on la coupe & on la transplante: on doit la bien couvrir de terre, l'arroser, & elle devient une plante annuelle.

MARECHAL FERRANT. L'art du Maréchal pour bien ferrer les Chevaux, consiste principalement à entretenir le pied des chevaux dans l'état où il est, lorsqu'il est régulierement beau, & d'en réparer les défectuosités lorsqu'il péche dans sa forme & dans quelques unes de ses parties.

Voyez Pied des Chevaux.

MANIERE dont un Maréchal doit ferrer un pied naturellement beau. 1°. Il doit blanchir simplement la solle, c'est à-dire, n'en couper que ce qu'il en faut pour découvrir la blancheur naturelle: enlever le superflu des quartiers, observant d'y laisser de quoi brocher: ouvrir le talon en penchant le boutoir en dehors, & non en creusant; les abattre de maniere que le pied étant à terre, l'animal soit dans une juste position: couper le superflu de la fourchette: ouvrir la bifurcation jusqu'à l'épanchement d'une espece de sérosité & non jusqu'au sang: maintenir par le fer comme par la nature le sabot dans la configuration qu'il avoit.

2°. Ajouter à ce pied un fer qui l'accompagne dans toute sa forme, qui ne soit ni trop, ni trop peu ouvert, ni trop leger, ni trop pesant, qui ait la même épaisseur aux éponges qu'à la pince, & qui ait quelques lignes de plus à la voute qu'à cette derniere partie.

3°. Il doit étamper un peu plus gras en dehors qu'en dedans; il faut qu'il y ait quatre étampures de chaque côté, avec une distance marquée à la pince pour séparer celles de chaque branche. Ces étampures ne doivent être ni trop grasses ni trop maigres: que le fer au talon ne soit point séparé du pied; que les éponges ne débordent que proportionnément à sa forme;

forme ; & que l'on apperçoive enfin pour la grace du contour & de l'ajusture, une simple élévation tout autour de ce fer, depuis la premiere étampure jusqu'à la derniere en passant sur la pince.

Nous avons dit qu'il faut pancher le boutoir en dehors pour ouvrir les talons, ou pour les parer à plat. La plupart des Maréchaux trouveront que cette méthode est totalement contraire à leur pratique ordinaire ; mais on ne doit pas s'en inquiéter. Toujours guidés par une fausse routine & jamais par le raisonnement, ils ne cessent de creuser, au lieu d'abattre, c'est-à-dire, qu'ils coupent continuellement la portion de l'ongle qui se trouve entre la fourchette & le talon ; en sorte qu'au moment où ils croient ouvrir cette partie, ils la resserrent de plus en plus : & en effet, dès qu'ils enlevent l'appui qui étaie & qui sépare le talon & la fourchette, les parois extérieurs de l'ongle n'étant plus gênées, contenues, & n'ayant plus de soutien, se jettent & se portent en dedans, d'autant plus aisément que le tissu de la corne est tel qu'il tend toujours à se contracter : de là une des causes fréquentes de l'encastelure ; & c'est ainsi que le plus beau pied devient difforme, quand il est livré à des mains ignorantes. *Diction. Encyclop.*

MARGUERITE. Plante qui croît dans les prés ; on en cultive dans les jardins, dont les fleurs sont de diverses couleurs. La cultivée à fleur rouge, est un bon vulnéraire pour résoudre le sang coagulé, pour les plaies & les contusions.

Les Marguerites se multiplient de plant enraciné : on s'en sert volontiers dans les parterres au lieu de gazons ; leur émail est un agréable coup-d'œil.

MARI. Puissance ou autorité du Mari : elle ne consiste pas seulement dans un simple respect & déférence de la part de la femme, mais dans une sorte d'autorité que le Mari acquiert sur sa femme & sur ses biens du jour de la célébration du mariage, en sorte que la femme ne peut valablement s'obliger, si elle n'est autorisée de lui ; autrement les obligations qu'elle contracteroit seroient nulles.

MARIAGE (le) est un Contrat civil, (& en même-tems un Sacrement de la Loi nouvelle) par lequel l'homme & la femme sont joints d'un lien indissoluble, qui ne se peut dissoudre que par la mort de l'un des deux. Le consentement des conjoints, donné selon les Loix de l'Etat, est ce qui constitue le Contrat civil. Ainsi le Contrat par écrit n'est pas d'une nécessité absolue, quoiqu'il soit toujours plus avantageux aux Parties d'en faire un; parcequ'on y peut mettre les clauses qu'on veut, & qu'il y a d'ailleurs des dispositions qu'on pourroit faire, qui ne sont pas suppléées par la Coutume.

Lorsqu'il n'y a point de Contrat par écrit, & que le Mariage a été une fois valablement célébré, les deux Conjoints ne peuvent plus faire de Contrat, car il ne leur est plus permis de changer celui que la Coutume a fait à leur défaut, à moins que l'un des deux ne fût mineur, & qu'il ne se trouvât fort lezé par le défaut du Contrat. Le Contrat étant signé, il n'est plus permis de rien changer, si ce n'est par des actes séparés, signés par les personnes qui y ont assisté. Ainsi toutes contre-lettres contre les Contrats de Mariage, faites hors la présence des parens, sont nulles. Les Contrats de Mariage sont susceptibles de toute sorte de clauses, mais il y en a qui sont ordinaires dans une Coutume, & extraordinaires dans une autre.

Les clauses ordinaires des Contrats de Mariage faits en Pays Coutumier, sont: 1°. la stipulation ou exclusion de communauté: 2°. la constitution de la dot: 3°. la stipulation des propres & l'ameublissement: 4°. que l'enfant marié laissera jouir le survivant de ses pere & mere de sa part des effets de la communauté, & qu'il ne pourra lui demander compte ni partage: 5°. le douaire: 6°. le préciput, habitation, bagues & joyaux: 7°. la faculté accordée à la femme de renoncer à la communauté, & de reprendre ce qu'elle a apporté; le remploi des propres aliénés: 8°. l'indemnité des dettes où la femme s'est obligée.

Dans les Pays de Droit Ecrit, les clauses ordinaires sont; la constitution de dot, l'augment de dot, les bagues & joyaux.

Les clauses extraordinaires sont indéfinies, & n'ont point de nombre certain. Il suffit de dire qu'on peut les réduire à quatre : savoir, les donations de toute nature, les institutions & substitutions contractuelles, les renonciations, &c.

On appelle articles de mariage, les clauses dont les futurs époux conviennent, & qui doivent servir de base aux conventions portées par le Contrat de Mariage : car ce Contrat doit se faire conformément à ces articles. Ainsi il faut qu'ils soient auparavant agréés de part & d'autre ; voilà pourquoi les Parties se communiquent ces articles, pour les examiner à loisir. Lorsque ces articles sont signés, l'une des Parties peut obliger à la célébration celle qui refuseroit, sous peine de dépens, dommages & intérêts.

On compte cinq conditions requises pour la validité d'un Mariage : 1°. le consentement des pere & mere, ou celui des tuteurs ou curateurs pour le Mariage des mineurs. A l'égard des enfans, dont les pere & mere sont hors du Royaume, ils peuvent contracter Mariage, s'il est impossible d'avoir ce consentement, mais ils doivent avoir celui de leurs tuteurs ; & s'ils sont hors d'âge d'en avoir, ils doivent avoir celui de leurs parens ou alliés ; & à leur défaut, de leurs amis ou voisins ; le tout conformément à la Déclaration du Roi, du 6 Août 1686. A cet effet, il doit être fait devant le Juge Royal, le Procureur du Roi présent, une assemblée de six des plus proches parens ou alliés, tant paternels que maternels ; & à leur défaut, de six amis ou voisins, pour donner leur avis ou consentement, s'il y échéoit, dont il doit être fait mention dans le Contrat de Mariage, qui doit être signé d'eux. 2°. La proclamation des trois bans, en la Paroisse de l'un & de l'autre des Conjoints, faite un jour de Dimanche ou de Fête. 3°. L'assistance de quatre témoins dignes de foi & domiciliés, lesquels doivent certifier bien connoître ceux qui veulent se marier, s'ils ne sont pas connus du Curé : 4°. La bénédiction nuptiale du Curé ou du Vicaire de l'un des Conjoints. Au reste, le tems suffisant pour acquérir domicile dans

une Paroisse, à l'effet d'y pouvoir contracter Mariage, est au moins de six mois, à l'égard de ceux qui demeuroient auparavant dans une autre Paroisse de la même Ville, ou du même Diocèse, & d'un an pour ceux qui demeuroient auparavant dans un autre Diocèse. 5°. Il faut qu'il n'y ait aucun empêchement au Mariage, qui en cause la nullité, ni même une opposition. Le défaut de l'une de ces conditions emporte nullité de Mariage : excepté, 1°. celle des trois bans, dont on peut obtenir dispense : bien plus l'omission de la publication des bans ne fait pas déclarer nul un Mariage contracté entre majeurs. 2°. excepté qu'on n'ait obtenu dispense de l'empêchement même dirimant. 3°. Excepté qu'on n'eût obtenu de l'Evêque, ou du Curé, la permission de se marier dans une autre Eglise que sa Paroisse. Les Juges d'Eglise sont seuls compétens pour connoître des causes du Mariage, par rapport à leur validité, mais ils ne peuvent point connoître ni prononcer sur la séparation de corps & de biens des maris d'avec leurs femmes, ni sur les conventions matrimoniales. Ainsi après avoir déclaré les promesses du Mariage nulles, ils renvoient les Parties devant le Juge ordinaire. Les Juges Séculiers peuvent néanmoins connoître indirectement des causes du Mariage, comme lorsqu'il s'agit de rapt, & ce par la voie criminelle, ou des choses temporelles qui résultent du Contrat de Mariage.

Comme on vient de parler des empêchemens, il est bon de savoir qu'il y en a de deux sortes : les uns empêchent qu'on ne puisse contracter Mariage sans crime ; mais ils n'empêchent pas la validité du Mariage ; c'est ce qu'on appelle empêchemens empêchans. La connoissance de ces sortes d'empêchemens regarde les Casuistes. Les autres empêchemens sont appellés dirimans : ceux-ci sont plus forts, car ils rendent le Mariage nul, & empêchent que le Sacrement n'ait son effet : voici les principaux empêchemens de cette espece. 1°. Le bas âge, car il faut que ceux qui se marient soient en état d'avoir des enfans. Les mâles ne peuvent se marier qu'à quatorze ans, les filles à douze : la vieillesse n'est point un empêchement. 2°. La parenté jusqu'au quatrieme

degré, suivant le Droit Canon que l'on suit en cette matiere. Mais ceux qui sont au quatrieme degré peuvent obtenir dispense de leur Evêque pour se marier ; on en obtient aussi de la Cour de Rome pour le troisieme degré, mais pour le second elles sont très rares. 3°. La bigamie, c'est-à-dire, d'être marié avec un autre, car il est défendu d'avoir deux maris, ou deux femmes en même-tems, à peine de nullité du second Mariage, & de punition exemplaire. 4°. La Profession, ou l'engagement dans les Ordres sacrés de Soudiaconat, Diaconat & de Prêtrise. 5°. La mort civile causée par le bannissement à perpétuité, ou par la condamnation aux Galeres perpétuelles, & celle de mort prononcée contre les absens, n'empêchent pas l'effet du Sacrement, mais le Contrat de Mariage de ces personnes ne produit aucuns effets civils, & leurs enfans ne sont point considerés comme des enfans légitimes ; mais si l'un des Conjoints est dans la bonne foi, c'est-à-dire, s'il a ignoré l'empêchement, le Mariage a tous ses effets, tant à son égard, qu'à l'égard des enfans qui en sont nés, à moins que l'empêchement ne vienne d'une ignorance qui ne seroit pas excusable.

Les Mariages clandestins, c'est-à-dire, ceux qui demeurent cachés pendant toute la vie de l'un des Conjoints ne produisent aucuns effets civils : il faut pour les rendre publics qu'ils soient précédés de publication des bans, & célébrés avec les formalités requises. Les Mariages faits à l'extrêmité de la vie avec une concubine ne produisent aussi aucuns effets civils.

Le Mariage doit être célébré en présence du propre Curé de l'un des futurs Conjoints : l'usage a voulu que ce fût en présence du Curé de l'épouse : il ne doit l'être qu'après la publication des bans, & en présence de témoins dignes de foi. Un Curé ne peut pas marier des personnes qui ne sont pas de sa Paroisse, s'il n'en a une permission par écrit de leur propre Curé, ou de l'Evêque Diocésain. Pour obvier aux fraudes, tout Curé ou Prêtre commis doit s'informer avec soin du domicile des Parties, de leurs qualités, & s'en faire certifier par le témoignage de trois ou quatre témoins

dignes de foi. La célébration du Mariage se prouve par l'extrait du Registre des Mariages; & si le Registre est perdu, par d'autres titres & par témoins.

MARINADE. On appelle ainsi une sausse dans laquelle on met tremper les choses que l'on veut relever. Par exemple, une Marinade de poulets, se fait avec du jus de citron, verjus ou vinaigre, sel, poivre, clous, ciboule, lauriers. On laisse dans cette sausse, l'espace de trois heures, des poulets par quartiers; ensuite on fait une pâte avec la farine, du sel, & de l'eau & un œuf, le tout bien délayé : on y met un morceau de beurre fondu, on bat le tout dans une casserolle; on trempe les poulets dans cette pâte, & on les fait frire dans du sain doux.

On marine des coteletes de veau dans une sausse de la même sorte; puis on les égoute, ou dans une pâte comme ci-dessus, ou bien on les farine sans pâte, & on les fait frire dans la poele.

MARJOLAINE. Plante odoriférante : on en fait des bordures dans les potagers. Il y a la grande & la petite. La grande pousse des tiges à la hauteur de trois pieds; ses tiges sont rougeâtres, & ses fleurs en gueule. On cultive la petite dans les pots, & à l'ombre. L'une & l'autre se multipilie de semence & de plant enraciné en Avril. Elle est tendre à la gelée. La graine en est petite, de couleur brune & marquée de blanc.

MARMELADE. *Voyez* ABRICOTS.

MARMENTAUX. On appelle ainsi les bois qui sont autour d'une maison, ou d'un parterre, pour y servir d'ornement ou d'abri, & auxquels on ne trouche point.

MARNE (la) est une moelle terrestre, ou pierreuse. On a droit d'inférer qu'il y en a dans les endroits où la charrue fait remonter une terre grise & sabloneuse; ou bien dans ceux où l'on trouve une terre argilleuse, stérile, mais grasse, ou même de la pierre de chaux, sur-tout si ces pierres sont friables & grasses. Il y a de la Marne sabloneuse, d'autre argilleuse, d'autre pierreuse : toutes ces especes s'accordent en ce qu'elles sont fort pesantes. L'argilleuse ne

se trouve ordinairement que par lits répandus çà & là. Celle qui est bleue est meilleure que la jaune. La Marne argilleuse doit rester exposée à l'air, au moins un an, avant que de l'employer. Il faut quinze à vingt charretées de Marne pierreuse ou argilleuse pour un arpent. On la met pas tas pendant quelque tems. A l'égard de la sabloneuse, il n'en faut que cinq ou six, & on la répand également. La Marne est de beaucoup de durée, & le terrein, qui en est couvert, se ressent de sa vertu pendant vingt-quatre à trente ans. La Marne échauffe & adoucit la terre, & ne convient qu'à un terrein froid & humide.

Selon M. du Hamel, on doit employer une moindre quantité de la Marne blanche, qui est celle où il ne se trouve point de cailloux, que de celle qui est propre à faire de la chaux. On en doit employer trente à trente-cinq tomberaux pour marner un arpent de cent perches quarrées, la perche de vingt-deux pieds; il en faut un quart de plus pour la seconde. Le tombereau doit contenir 18 boisseaux: on mesure la Marne comble: il en faut moins dans les terres legeres & caillouteuses que dans les fortes. Il y a des personnes qui sont d'avis de n'en répandre d'abord que la moitié de ce qu'on juge que le terrein en peut porter, & répandre l'autre moitié cinq ou six ans après, & même une moindre quantité, si la premiere Marne a produit une grande fertilité.

MARRE. C'est une grande fosse en quarré long, que l'on construit dans quelque coin de la basse cour dans un terrein un peu en pente, & dans laquelle on fait écouler l'eau des pluies & autres dont on a la commodité. On doit la placer sur un fond de terre glaise & de tuf, afin que l'eau s'y conserve: on doit l'environner d'un petit mur haut de deux pieds, & pratiquer derriere quelques rigoles, ou puisard pour faire écouler l'eau quand il y en a trop.

La Marre sert pour abreuver les bestiaux, lorsqu'on est éloigné de la riviere ou des ruisseaux, & pour y faire barbotter les canards & les oies: l'eau en est bonne pour arroser le jardin on peut aussi y mettre

du poisson qui y vient bien, sur-tout la tanche.

On fait aussi faire des Marres à part pour rouir le lin & le chanvre, & tremper les osiers & clayons dont on a besoin.

MARRONIER. Espece de Châtaigner dont le fruit est plus gros & plus agréable que les châtaignes ordinaires : il croît dans le Lyonnois, le Dauphiné, & autres Provinces des environs. *Voyez* MARRONS.

MARRONIER D'INDE. Il est ainsi appellé, parcequ'il nous a été apporté des Indes. Il vient vîte, croît de semence & vient dans toute sorte de terroirs. Après avoir labouré un espace de terre, on fait des trous au niveau d'un cordeau ; on y met les Marrons, on les couvre de terre, le tout au mois de Novembre ou à la fin de Février. La premiere année on les serfouit, la suivante on leur donne trois ou quatre labours plus profonds : lorsqu'ils ont dix pieds de haut, on s'en sert pour faire des plants : on les replante sur deux pieds de profondeur & trois de large, à deux toises l'un de l'autre : ils figurent fort noblement dans les grandes allées de jardins, & forment un bel ombrage. Pour leur faire la tête belle, on doit les étêter en bec de flute, en tournant la coupe du côte où le soleil ne donne point : on enveloppe la coupe avec du foin haché & pêtri avec de la terre, de peur que la plaie ne pénetre le cœur de l'arbre : on doit leur couper toutes les branches qui viennent, à la réserve de la plus belle que l'on appuie contre une petite perche liée au tronc de l'arbre en deux endtoits ; au reste le bois de cet arbre ne vaut rien ; & il ne peut servir qu'à des ouvrages grossiers de la campagne.

MARRONS. On appelle ainsi les grosses Châtaignes, car elles ne sont telles que parceque les Marroniers ont été entés, l'arbre qui vient de semence n'en produisant que de très petites : pour cet effet on prend des greffes de l'espece de châtaignes que l'on veut avoir : l'ente se fait en flute & non en fente, & il y en a de différentes especes : les meilleurs Marrons viennent du Dauphiné.

Les Marrons rotis, bien dépouillés de leur mem-

brane intérieur & assaisonnés de jus d'orange & de sucre, sont un mets agréable, mais point sain, si on en mange beaucoup.

Marrons glacés. Maniere de les glacer. Prenez des Marrons les plus beaux, fendez-leur un peu la tête, faites-les cuire dans l'eau bouillante : étant cuits au point qu'une épingle y entre facilement, pelez-les tout chauds & mettez-les sur un tamis : étant pelés, mettez-les dans une autre eau bouillante pour leur faire jetter leur eau rousse, mais sans les remettre sur le feu : puis retirez-les avec une écumoire, jettez-les dans un sucre clarifié, faites-leur prendre un bouillon : ôtez-les du feu ; laissez-les prendre sucre quelques heures : mettez-les égouter en y mêlant d'autre sucre clarifié ; ensuite mettez vos Marrons l'un après l'autre dans du sucre cuit à la plume : remettez-les sur le feu, & faites revenir votre sucre à la plume : tirez-les du feu ; remuez la poelle, ôtez-en l'écume ; frottez le bord de la poelle pour faire troubler le sucre : pendant qu'il est trouble, faites-y passer vos Marrons l'un après l'autre ; retirez-les avec deux fourchettes ; mettez-les sur un clayon avec un plat au-dessous pour recevoir le sucre. Enfin mettez vos Marrons dans des boîtes sur du papier blanc.

Marron d'Inde. (Maniere de préparer les) pour engraisser le bétail. Faites de l'eau de chaux, c'est-à-dire, jettez vingt-quatre pintes d'eau sur la huitieme partie d'un boisseau de chaux vive mise au fond d'un petit cuvier à lessive. Lorsque la chaux est bien éteinte ; tirez-en l'eau par le conduit du cuvier, & faites bouillir les Marrons dans cette eau, après les avoir piqués en deux ou trois endroits avec une aléne. Lorsque les Marrons ont été assez amollis : faites-les peler & ensuite tremper vingt-quatre heures en eau fraîche. Bien des personnes les ont employées avec beaucoup de succès & de profit pour engraisser le bétail.

Méthode pour ôter aux Marrons d'inde leur amertume & les rendre doux & mangeables au moins pour les animaux. Ayez un grand cuvier rempli d'eau commune : jettez-y vos Marrons d'inde ; il seroit

bon de faire aux deux extrêmités du Marron une entaille ou incision d'environ trois lignes, pour faciliter la pénétration de l'eau. Ils s'amolliront & perdront en se gonflant un peu de leur amertume : ensuite vuidez cette eau entierement, ce qui est très facile à faire, au moyen d'un trou pratiqué au bas du cuvier : remplissez de nouveau votre cuve d'eau, après quatre ou cinq opérations semblable les Marrons deviendront très doux : pour s'en assurer, on en goute à chaque opération, & on continue jusqu'à ce qu'on ait réussi : quand on a atteint ce point, on peut broyer les Marrons & les réduire en une espece de pâte & de farine, dont on peut donner à manger à la volaille & aux porcs pour les engraisser. L'évenement justifiera la bonté de cette méthode.

On a reconnu après diverses expériences que les Marrons d'inde contenoient une grande quantité de sucs savoneux & déterfifs dont on peut tirer du profit ; on a essayé de les employer comme le savon pour blanchir le linge & dégraisser les étoffes, & on a éprouvé que l'eau seule dans laquelle on avoit mis tremper des Marrons d'Inde réduits en poudre, a suffi pour dégraisser parfaitement des bas de laine ; d'où on doit conclure, que cette eau est fort bonne pour blanchir le linge. Il est vrai de dire, que pourvu qu'il ne soit pas absolument trop chargé de graisse, on peut le blanchir sans autre secours, & par ce moyen épargner une grande quantiré de savon. Voici la maniere de préparer les Marrons : prenez une quantité raisonnable de Marrons d'Inde ; pelez-les & rapez-les ; jettez-les dans l'eau à raison d'une douzaine de Marrons sur quatre pintes d'eau. Lorsque les sucs seront délayés, ce que l'on connoît à la couleur blanchâtre de l'eau ; on en lave le linge qui se dégraissera & deviendra d'un blanc un peu bleuâtre ; mais qui n'a rien de désagréable : s'il y a des taches de graisses trop opiniâtres, on les frotte avec un peu de savon ; au reste, on doit employer l'eau un peu chaude & plus que tiede.

Autre usage qu'on peut faire des Marrons d'Inde. C'est de les faire servir de lampes de nuit. Pour cet

effet on doit peler les Marrons, les faire sécher, puis les percer de part en part avec une très petite vrille. Lorsqu'on veut s'en servir, on les fait tremper pendant vingt-quatre heures dans quelque huile que ce soit : ensuite on en prend un, & on y passe à travers le trou qu'on a fait, une petite mêche longue comme le petit doigt, & on le met dans un petit vase de terre où il y a de l'eau, & on allume la mêche qui donne de la lumiere jusqu'au jour.

Moyen de les faire servir de pâte à décrasser les mains : il faut pour cela les faire bien sécher, soit au soleil, ou au four : puis les piler dans un mortier couvert comme ceux des Parfumeurs, & les réduire en poudre fine. On s'en sert comme des pâtes ordinaires, un peu d'eau froide suffit.

MARRUBE Plante fort commune qui croît aux lieux incultes, il y a le blanc & le noir : le blanc jette beaucoup de tiges, les feuilles sont larges d'un pouce, & rondes, il est employé dans les affections du poumon & la toux invétérée, dans la jaunisse, pour fortifier l'estomac. Le noir a les fleurs rouges qui sont d'une odeur puante ; croît dans les lieux ombrageux, est vulnéraire, bon contre la morsure des chiens. La décoction du Marrube noir est fort bonne dans l'affection hypocondriaque.

MARS. Travaux à faire pendant ce mois. On doit donner le premier labour aux vignes, & la seconde façon aux terres en jachere, semer les Mars & autres petits bleds ; mettre le jardin en bon état, greffer les arbres : c'est le tems d'acheter des bœufs à bas prix, parcequ'ils sont maigres. Donner le premier labour aux Jardins : replanter les choux pommés & les choux de Milan qu'on a mis en pépiniere : faire des couches pour replanter les premiers melons. A l'égard des fleurs, semer les fleurs annuelles, œillets d'inde, passevelours, roses d'inde, recouvrir les belles tulippes pendant les gelées de nuit ; replanter vers le milieu du mois les violettes de Mars, jacinthes, tubereuses, marguerites.

MARS, (les) On appelle ainsi les menus grains,

parce qu'on les ſeme vers le mois de Mars ; & on comprend ſous ce nom l'avoine, l'orge, la veſce, la dragée, qui eſt un mêlange de veſce d'été ou de pois avec un tiers d'avoine ; il y a des gens qui mettent de ce nombre certaines légumes, comme les féves, les lentilles, les lupins, &c.

Les Mars ſont d'un grand uſage pour la nourriture des beſtiaux. Ces menus grains viennent plus vîte que les autres : ils ſe plaiſent dans les terres legeres : on doit leur donner deux labours, l'un avant l'hiver, & le ſecond lors de la ſemaille, il ne leur faut que trois mois pour venir de ſemence à graine, mais ils ont beſoin de tems en tems de pluie.

Mars. (boule de) Pierre vulnéraire d'acier, dont la vertu guérit les plaies & les ulceres : on la fait de limaille d'acier & de tartre blanc de Montpellier, pulvériſé par égales parties de l'un & de l'autre, & de racine d'ariſtoloche ronde en poudre, huit onces ſur une livre de limaille d'acier : on fait du tout une pâte molle avec de l'eau-de-vie : on laiſſe la matiere en digeſtion au ſoleil durant l'été. On la remue de tems en tems juſqu'à ce que le tout ſoit entierement deſſéché : on remet la maſſe en poudre, on la trempe avec l'eau-de-vie, & on fait la même opération qu'auparavant ; ce qu'on réitere juſqu'à ce qu'on n'apperçoive plus de grain de limaille, & que le tout ſoit en poudre très fine : on en forme des boules qu'on laiſſe durcir à l'air.

MARTE. Eſpece de Belette groſſe comme un chat, mais plus longue, ſon poil eſt d'un jaune foncé ; elle a les dents pointues, & détruit les poules & les pigeons ; on fait la guerre à ces animaux avec des baſſets qui vont les relancer dans les poulaillers ; dans les granges, & on les tue à coups de fuſil ; il y a auſſi divers pieges avec leſquels on les attrappe.

MASSEPAIN. Pâte d'amandes & de ſucre cuite au four.

Massepain ordinaire. Pilez dans un mortier de marbre trois livres d'amandes douces, après les avoir pélées dans de l'eau chaude, égoutées & eſſuyées ; ar-



rosez-les de tems en tems de blanc d'œuf; clarifiez une livre & demi de sucre: faites-les cuire à la plume; jettez vos amandes dedans, incorporez bien le tout avec une spatule & remuez de peur qu'il ne s'attache à la poelle. La pâte est faite lorsqu'en y touchant du revers de la main, rien ne s'y attache: alors tirez-la de la poelle, mettez-la sur une planche, mettez-y du sucre dessus & dessous; laissez-la refroidir; ensuite étendez des abaisses d'une épaisseur raisonnable; découpez-y vos Massepains dessus avec des moules, les faisant tomber doucement avec le bout du doigt sur des feuilles de papier pour les faire cuire: on ne leur donne du feu que d'un côté, & on les glace ensuite de l'autre, que l'on fait cuire de même; on en fait de longs, d'ovales, de frisés.

Massepain Royal. Faites pour la même pâte que les premiers: formez-en plusieurs petits anneaux autour de votre doigt & de l'épaisseur d'un doigt; passez ces anneaux dans du blanc d'œuf où vous aurez mêlé quelques cuillerées de marmelade d'abricot; puis roulez-les dans du sucre en poudre, soufflez le sucre qui est dessus en les retirant; mettez-les sur du papier pour les faire cuire au four: faites y du feu dessus & dessous: il s'élevera au milieu une bouteille en dôme qui fera un joli effet.

MASTIC. Gomme ou résine qui découle en Eté des branches du lentisque. Le meilleur est celui qui est en grosses larmes, claires & transparentes: on s'en sert pour arrêter les vomissemens; il abaisse les vapeurs qui montent de l'estomac à la tête; il fortifie le genre nerveux. Sa dose est depuis demi scrupule jusqu'à deux.

On entend aussi par le mot de Mastic une composition de poudre de brique, de cire & de résine pour lier ensemble diverses parties du bois & d'autres matieres.

Mastic pour réjoindre les marbres cassés: on le fait avec une poudre de marbre bien broyée, de la colle forte & de la poix, on y ajoute quelque couleur semblable à celle des pieces de marbre qu'on veut réjoindre.

Masticatoires. On nomme ainsi des drogues âcres qu'on mâche pour faire sortir la pituite du cerveau, tels sont les mastics, la sauge, le tabac, le gingembre, &c.

MATELOTTE. On appelle ainsi un ragoût de poissons que l'on fait avec une carpe, une anguille, de la tanche, un brochet, du barbeau & autres : écaillez tout ce poisson, vuidez-le, coupez-le par morceaux, mettez-le dans une casserole avec champignons, oignons piqués, un peu de thim, sel, poivre, verre de vin blanc, un peu de jus d'oignon : faites-le bouillir à grand feu, & lorsque le courr-bouillon est à demi réduit, faites un roux avec un bon morceau de beurre & un peu de farine dans une autre casserole. Vuidez le bouillon de la Matelotte dans le roux, délayez l'y & revuidez-le dans la Matelotte ; achevez de la faire cuire.

MATRAS. Vaisseau de verre en forme d'une bouteille, qui a un cou fort long & étroit : son usage est pour les distillations.

MATRICAIRE. Plante qui croît en terre grasse, dont la feuille est blanche au-dehors & jaune en dedans, & qui est d'un goût fort amer : son usage est dans les maux de la matrice; elle abbat les vapeurs; est bonne contre le sable des reins, l'hydropisie, les vers.

MAUVE de jardin. Plante, dont la tige est haute & assez ferme. Ses fleurs sont grandes comme des roses & fort belles : elles sont simples ou doubles. On s'en sert en gargarisme pour toutes les affections de la bouche.

Mauve sauvage. Elle croît dans les lieux incultes & terre grasse : on s'en sert pour les maladies du poumon.

MAUVIETES, maniere de les faire rôtir. Etant plumées & refaites sur la braise, piquez-les de menu lard : mettez-les dans une brochette attachée à la broche, & les faites cuire ; on ne les vuide point.

MAY, travaux à faire. On doit donner le second labour à la vigne, étêter les arbres, enter les oliviers,

labourer les jacheres, sarcler les bleds : faire ses provisions de beurre & de fromage ; châtrer les veaux, tondre les brebis. Dans le jardin, œilletonner les artichaux, en replanter de nouveaux ; semer de la laitue de Gênes & d'autres, & en replanter : ramer les pois qui sont forts afin qu'ils donnent plus de fruits ; replanter à la fin du mois, du céleri dans des planches creuses comme les asperges, à trois rangs dans chaque planche. A l'égard des arbres, en palisser les nouveaux jets lorsqu'ils sont forts, placer les gros jets ; lier les greffes, ébourgeonner les poiriers, sortir les orangers si le tems est doux. Pour les fleurs, semer diverses graines de plantes pour avoir des fleurs le long de l'été, couper les tiges des iris bulbeux, déplanter les tulipes hâtives, marcotter les giroflées jaunes ; semer des graines d'œillets vers le 5, 6 & 7 de la lune pour en avoir de la double.

MEDECINE. On donne le nom de Médecine aux purgatifs qu'on prend par la bouche. *Voyez* PURGATIFS.

MEDECINS. La cause des Médecins est toujours très favorable quand ils demandent en Justice leurs honoraires. Ils sont même préférés à tous autres créanciers pour raison de la derniere maladie dont le défunt est décédé, parcequ'ils font partie des frais funéraires, & qu'ils ont le même privilege : mais comme ils pourroient prendre un grand empire sur l'esprit de leurs malades, les Loix ont modéré les libéralités excessives qu'un malade auroit faites pendant sa maladie en faveur de son Médecin, & les ont réduites à une certaine somme, eu égard à la qualité des personnes, & aux services des Médécins. Voilà pourquoi parmi nous un Médecin est incapable de legs & donations faites pendant la maladie dont le malade vient à décéder. 2°. Les Médecins, ainsi que les Chirurgiens, & Apoticaires, doivent faire la demande de leurs honoraires dans le tems préfix par la Loi, c'est-à-dire, dans un an à compter du jour qu'ils ont cessé de visiter le malade ou de le soigner, à moins qu'ils n'aient un titre, ou fait interpellation judiciaire.

Quand ils viennent dans l'an, ils sont reçus à leur serment, mais si c'est après, qu'ils intentent leur action, le Juge peut seulement s'en rapporter au serment de celui qui dit avoir payé.

MEDICAMENT. On donne ce nom à tout ce qui est donné ou appliqué pour opérer la guérison de quelque mal, soit intérieurement, soit extérieurement. Le Médicament simple est celui qu'on emploie comme il est venu naturellement, & le composé, celui qui est fait de plusieurs simples & mêlés avec art. La matiere des Médicamens est prise des mineraux, des végétaux, & des animaux. Par les mineraux, on entend tout ce qui se tire des entrailles de la terre & de la mer, comme les métaux, les pierres, les vitriols, les soufres, les aluns, & par les végétaux, on entend les arbres, les fleurs, les fruits, les herbes, les semences, les écorces, les tiges; & par les animaux, on entend leur chair, leur sang & leurs autres parties.

MELANCOLIE. (la) Maladie qui vient d'une abondance de bile échauffée & brûlée, elle cause la tristesse & le chagrin. Les Médecins l'attribuent aux vapeurs ou mouvemens déréglés de la rate. Elle est accompagnée ordinairement de crainte & de tristesse, sans occasion apparente : elle est souvent la suite d'une trop grande contention d'esprit.

Remede contre la mélancolie. Faites bouillir demi-once de polypode de chêne avec les boutons de houblon, & des pommes de reinette.

Ou faites infuser demi-once de sené dans deux verres de lait.

Ou bien prenez deux dragmes de crême de tartre ; faites-les fondre dans un bouillon, & l'avalez à jeun.

MELANCOLIE hypocondriaque, ou qui provient de bile noire.

Les eaux minérales vitriolées sont très propres à cette maladie. Prenez pendant dix ou douze matins, deux onces de suc de buglose, avec deux dragmes de sucre ; ou bien les bouillons de chicorée, ou une décoction de mélisse. *Voyez* VAPEURS.

MELILOT. Plante de la nature du trefle : elle a des

des tiges hautes de deux ou trois pieds, dont les fleurs sont jaunes & faites en épis. Le Mélilot croît dans les endroits pierreux & le long des chemins : on se sert des feuilles & des fleurs de cette plante dans les cataplasmes résolutifs & émolliens, avec la mauve & la guimauve. Enfin, le Mélilot est usité par-tout où il s'agit de ramollir & de faire suppurer.

MELISSE, plante de jardin. Elle a les feuilles vertes, un peu velues & dentelées ; son odeur approche de celle du citron ; de-là vient qu'on l'appelle aussi citronelle : on la multiplie de plants enracinés. Elle est fort bonne pour les affections de la tête, du cœur, de l'estomac, de la matrice, dans la mélancolie, l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige. On se sert des feuilles & des fleurs à la maniere de thé : on en met une pincée de seches pour un demi-septier d'eau.

Eau de Mélisse. Prenez six poignées de Mélisse nouvellement cueillie dans sa vigueur : pilez-la dans un mortier : mêlez-la avec l'écorce seche de citron, noix muscade & coriandre, de chaque une once ; girofle & canelle, de chaque demi-once : concassez le tout ; mettez-le dans une cucurbite de verre : versez dessus vingt-quatre onces de vin blanc & six onces d'eau-de-vie ; adaptez le chapiteau & le récipient : lutez les jointures : laissez digérer la matiere pendant trois jours, puis faites distiller la liqueur par un feu de sable modéré au bain-marie, & gardez-la pour le besoin. Elle est très propre pour les maux dont on a parlé ci-dessus : la dose est depuis deux dragmes jusqu'à une once.

MELON, fruit d'été fort connu : il vient sur des couches ; sa chair est rouge, sa graine petite : sa feuille approche de celle de la vigne, sa fleur est jaune. Les bons Melons ont un goût exquis par leur eau fraîche, sucrée & vineuse : il y en a de plusieurs especes. Les sucrins sont la premiere : on les appelle ainsi parcequ'ils ont la chair fondante, le goût relevé & le suc délicat : ils sont d'une forme ronde, un peu allongée, ont l'écorce très bien écrite, ou cordelée. La seconde espece est de la même forme, ils ont les côtes marquées par des enfoncemens ; leur chair est plus

ferme, mais n'est pas si délicate. La troisieme est plus grosse que les autres, & plus allongée; les côtes en sont plus grosses & relevées, & leur écorce est épaisse du double: la chair en est ferme, d'un bon goût, mais moins délicats que les précédens.

En général, les meilleurs Melons sont ceux des pays chauds. Ceux qui réussissent le mieux dans les climats temperés, sont le Melon François, le Melon Maraiger, le Melon des Carmes, le Melon de Langeais, le sucrin de Tours. On seme les Melons vers la fin de Janvier sur couche un peu chaude, & dans une Meloniere: cette Meloniere doit être dans un endroit le plus exposé au Midi, & sur-tout à l'abri des vents froids, soit par des murs hauts seulement de trois ou quatre pieds du côté d'où vient le soleil; soit par des brise-vents, faits de paille avec des perches: on doit faire tremper la graine quelques heures, & on en met trois grains sous chaque cloche; on a grand soin de les garantir du froid sur cette premiere couche.

Devenus plus forts, il faut les transplanter sur une autre, les arroser de tems en tems, sur-tout dans les chaleurs, & leur découvrir un peu la cloche dans les beaux jours: dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on doit ôter les cloches, les arroser jusqu'à ce qu'ils soient en fleur, mais un peu moins; & leur couper les branches à un nœud au-dessous de la fleur: on connoît qu'ils sont murs, quand la queue veut se détacher du fruit, qu'il commence à jaunir autour de la queue, & qu'il a une pesanteur remarquable. On en donne aussi d'autres marques à-peu-près semblables, en trois mots latins, *pondus*, *odor*, *scabies*, le poids, l'odeur, les côtes raboteuses.

Nouvelle méthode pour dresser une Meloniere. La meilleure terre pour les Melons est une terre forte, de couleur de rouge brun foncé, le grain caillouteux; le roc qui se trouve dessous doit être plein, & il doit y avoir un pied & demi de terre au-dessus de ce roc: il faut nettoyer la terre de toutes pierres: au défaut d'une pareille terre, une terre sabloneuse leur convient parfaitement, en la mêlant avec un peu de terre forte.

2°. On doit choisir un terrein trois fois plus étendu

que la quantité de Melons qu'on veut cultiver, & la partager en trois portions. La premiere, pour les Melons ; la seconde, pour y mettre des légumes ; la troisieme, pour n'y rien mettre pendant une année, & y mettre les Melons l'année d'après.

3°. Préparer la terre par un premier labour d'un pied de profondeur à l'entrée de l'hiver, la mettre en gros sillons : en donner un second au mois de Mars, & mêler alors avec la terre du bon fumier de cheval : un troisieme vers le 15 d'Avril à un pied de profondeur, & ouvrir des trous ou petites fosses de neuf pouces de profondeur & de vingt pouces de diametre, à cinq pieds de distance & en quinconce, & les garnir de fumier de cheval à demi pourri, qui aura jetté son feu, & à son défaut de celui de mouton, mais bien pourri. Donner quelques autres labours pendant l'été, & ouvrir de tems en tems la terre, & l'arroser de quelque courant d'eau, si on en a.

4°. Pour semer ou planter les Mélons, choisir une bonne graine & de l'espece qu'on veut cultiver. Elle doit être de celle des Melons les plus gros, les mieux faits ; & de celle qui est dans le tiers du Melon du côté de la fleur, & qui est attenante aux côtes d'en haut. La plus vieille est la meilleure : on la fait tremper dix à douze heures dans du fort vinaigre où l'on a délayé un peu de suie de cheminées, afin que les souris ou les mulots ne l'aillent point manger : mettre cette graine dans le fumier, dont on aura garni chaque trou deux par deux à trois pouces de profondeur, & à six de distance les uns des autres : recouvrir la graine avec le fumier, & le fumier avec du terreau pourri, & observer de ne pas mêler ensemble les différentes especes.

5°. Lorsque les graines sont levées & qu'elles ont jetté quatre petites feuilles, supprimer les petites tiges, n'en laisser que quatre ou cinq à chaque trou : donner un nouveau labour à la profondeur d'un trou : arroser souvent les jeunes plantes dans le tems chaud ou sec, & d'un plein arrosoir d'eau sur chaque tige ; car il faut toujours les arroser abondamment & de bonne eau, point croupie ni trop froide, comme est souvent

celle de puits : donner tous les quinze jours un labour leger dans les intervalles entre les trous. On cesse les arrosemens lorsque les fruits de la premiere taille sont parvenus à leur grosseur naturelle, à moins qu'il ne vînt des chaleuıs excessives ; en ce cas, on doit arroser legerement la terre pour la tenir humectée.

6°. Tailler les tiges des Melons dès qu'elles ont poussé cinq à six feuilles ; & pour cela, couper avec un petit couteau bien tranchant le bout de la tige au-dessous des trois premieres feuilles : on ne doit point toucher aux branches quand elles commencent à donner des fleurs à fruit, ni retrancher les fausses fleurs, car elles suppléent souvent au défaut des autres, & ne retrancher d'autres feuilles que celles qui tiennent aux branches supprimées par la taille, mais on peut ôter celles qui commencent à jaunir : on conserve les filets qui sortent des branches.

On fait la seconde taille lorsqu'on a découvert deux foımes de petits melons qui seront de belle apparence : elle consiste à retrancher avec le petit couteau le bout de la branche qui porte le fruit qu'on veut conserver, & à deux ou trois feuilles au-dessus du fruit, & ne couper les petites branches qu'à deux nœuds de la maîtresse branche. Comme il y a toujours assez de quatre Melons sur chaque pied, on doit, dès que le fruit est formé, supprimer toutes les petites branches qui ont des fleurs a fruit lorsqu'elles sortent du même pied où est la fleur à fruit qu'on a choisie pour la conserver, parcequ'elles attenuent la plante, & supprimer les petits melons qui ont manqué & qui ont une forme d'embryon ; & les réparer par d'autres qui paroîtront venir sur la même branche.

On fait la troisieme taille, aussi-tôt que les melons de la premiere sont aux trois quarts formés : on retranche toutes les fleurs à fruit comme dans les précédentes, à l'exception de deux ou trois de la plus belle apparence, & que l'on conserve. Dans toutes les tailles, on doit sarcler & bécher la terre, mais non entre les branches Après ces trois tailles, on laisse pousser librement aux branches tous les jets qu'elles veulent, & on ne retranche que les fleurs à fruit, & on



ſe garde de ſupprimer les feuilles qui ſemblent preſque couvrir le Melon.

Au reſte, les Melons de la ſeconde taille ne ſont point nuiſibles à la maturité des premiers ; il en eſt de même des fruits de la troiſieme : à l'égard de ceux de la ſeconde, ils aident au contraire à l'opération de la nature en privant les fruits premiers des ſucs dont ils n'ont plus beſoin. Le vrai tems de cueillir un Melon, c'eſt lorſqu'il eſt les trois quarts changé de couleur ; qu'il ſemble ſe détacher de ſa tige. Etant cueilli, on doit le mettre ſur de la paille fraîche dans un lieu ſec, & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'il ait ſon point de maturité : on le connoît à l'odeur qu'il exhalera, car elle ſera plus forte & plus gracieuſe qu'auparavant ; c'eſt le point de maturité qui décide de la bonne qualité d'un Melon ; ainſi il faut les cueillir à ce point.

Le tems de le manger eſt lorſque ſon eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que ſa chair n'eſt ni trop ferme ni trop molle, qu'elle eſt vive & tranſparente, que l'écorce en eſt amere & verte en dedans, qu'il a un goût vineux & ſucré, & qu'il laiſſe dans la bouche une odeur.

Pour faire un choix d'un bon Melon entre pluſieurs, il faut préférer celui qui, à volume égal, peſe le plus, & dont la queue en la goutant paroît amere. Lorſqu'un Melon eſt odoriférant, & qu'il ſent fort ſon eſpece, c'eſt une marque qu'il eſt paſſé ; s'il rend un certain ſon en le faiſant ſauter dans la main, c'eſt une marque qu'il n'eſt point mur, ou qu'il n'a point d'eau ; ſi la queue eſt ſeche & ridée, c'eſt ſigne qu'il a été prématuré de beaucoup.

Pour faire venir des Melons ; on eſt obligé dans les contrées tempérées ou froides de la France d'avoir recours aux couches & aux cloches ; ce dont on eſt diſpenſé dans les Provinces méridionales de la France, où l'on peut les faire venir en pleine terre.

Les couches deſtinées pour les Melons doivent être compoſées de fumier de cheval & d'un quart pourri ; on en doit faire une bonne proviſion, ſur quoi il faut remarquer que plus on a de couches proches les unes des autres dans le même terrein, mieux on réuſſit.

2°. On doit placer ces couches dans l'aspect le plus exposé au soleil, & à l'endroit du jardin le plus à l'abri des vents : celui du côté des étables est le meilleur quand la chose est possible : il faut réunir dans le même canton toutes les cultures des autres plantes qui demandent des couches. Les couches où l'on seme d'abord les Melons, ne doivent pas être les mêmes que celles où on les cultive par la suite. Un petit espace suffit pour les premieres, & on peut y élever un grand nombre de melons, parcequ'on ne les y laisse que tant qu'ils sont jeunes, tems où ils n'occupent gueres de place : on seme la graine sur les premieres couches, on les y couvre de paillassons, & lorsque les melons ont acquis un certain degré de force, on les transplante sur d'autres couches.

Comme tout le fumier n'est pas également pourri, on doit les mêler ensemble.

Ces premieres couches doivent avoir le côté tourné au Midi, au lieu que celles qui sont destinées à demeurer doivent avoir les deux bouts exposés l'un au Midi, l'autre au Nord, & les deux côtés au Levant & au Couchant : on doit les faire avec un cordeau, on leur donne vingt pouces ou un pied & demi de haut, sur trente-six pouces de large par le bas & trente par le haut : fouler bien le fumier avec les pieds, & de maniere que tout soit bien uni, mettre six à sept pouces de terreau par-dessus, par tout également & l'applatir, ce terreau vient des mêmes couches de l'année précédente. Marquer la place des cloches & les y distribuer en quinconce sur trois rangs en lignes égales : on se regle là-dessus sur la largeur des cloches. Avant de semer sur couche, laisser passer trois ou quatre jours pour que les fumiers dont on les a composées puissent fermenter.

Nouvelle maniere de semer les Melons en pepiniere sur les premieres couches. Il faut faire provision de beaucoup de petites corbeilles d'osier fin ou de jonc, à claire voie en forme de grand gobelet de trois pouces de diametre : remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de melons. Celle des sucrins est la meilleure ;



mettre une douzaine de ces petites corbeilles sous chaque cloche & du terreau dans les intervalles qu'elles laissent entre elles ; les recouvrir entierement de terreau ; le reste se fait selon la pratique ordinaire des Jardiniers. 2°. Garantir ces cloches des gélées avec de grands paillassons placés en pente du côté du Nord. C'est ainsi qu'on peut élever en pépiniere & à peu de frais de jeunes plants dans une saison qui n'est pas favorable. De cette maniere, sur une couche de six pieds de long & de deux pieds de large, il peut tenir quinze cloches de quatorze pouces de diametre, & en mettant douze petites corbeilles sous chaque cloche, on aura sur cette premiere couche cent quatre-vingts corbeilles qui seront en état de fournir à un pareil nombre de cloches sur les secondes couches : c'est à-dire, que les cent quatre-vingts corbeilles fourniront pour quatre cent vingt pieds ou soixante & dix toises de couches de longueur : on doit se regler là-dessus pour ne mettre en pépiniere que la quantité de melons qu'on veut élever.

Maniere de les transplanter. On doit transplanter les jeunes tiges au mois de Mars, & sur des couches faites de la même maniere que les premieres : mettre dans la rangée des cloches du milieu de la couche, & au centre de chaque cloche une des petites corbeilles, contenant deux plantes de melon, & laisser un vuide entre deux : placer la petite corbeille dans le terreau & dans un trou profond de deux pouces, & qu'on fait à la main : à mesure qu'on plante, couvrir les jeunes plants avec une cloche qu'on appuie de façon qu'elle s'imprime dans le terreau. En transplantant de cette façon ces jeunes plants, on ne les expose à aucun inconvénient.

Les Jardiniers entendus profitent de l'espace vuide que laissent ces cloches, pour y semer dans les premiers tems des laitues qu'ils ont fait venir en pepiniere sur d'autres couches; & ils en tirent un grand profit ; car en mettant douze petites laitues sous chaque cloche, & en en replantant la moitié sur d'autres couches, quand elles ont acquis une certaine grosseur,

ils peuvent retirer un produit de quinze sols par chaque cloche.

On doit préserver les cloches du danger d'être cassées par les vents & les orages, ce qui arrive lorsqu'elles sont soulevées par des fourchettes pour faire prendre l'air aux plantes ; on y jette alors du fumier de cheval par-dessus qui est presque comme de la paille, qui arrête l'action du vent

Maniere d'arroser les couches : on ne doit les arroser que quand on s'apperçoit que les plantes en ont besoin, ce qui se connoît quand on ne voit point de rosée sur leurs feuilles : on fait cet arrosement par-dessus les cloches. Quand la saison est avancée on doit arroser davantage.

Maniere de rechauffer les couches. Un mois après qu'on a planté les Melons, & lorsque l'on voit que les jeunes plants jaunissent un peu, on doit les réchauffer. Pour cet effet, on en retire le fumier sec, & on met à la place dans toute la longueur des couches du fumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & on l'y foule avec les pieds : on en met d'abord à la hauteur du tiers des couches & on rejette les fumiers secs par-dessus; ils conservent la chaleur du nouveau fumier. Comme la chaleur des couches se dissipe en peu de tems, au bout de quinze jours, on remet d'autre fumier également chaud par-dessus le premier & dans l'entre deux des conches, & cette fois le fumier occupe les deux tiers de la hauteur. Lorsque la chaleur est rallentie, on met pour la troisieme fois de pareil fumier, & on remplit ainsi totalement l'intervalle d'entre les couches & même un peu plus haut que les couches après l'avoir bien comprimé. Lorsque par l'affaissement du fumier la Melonniere est toute de niveau, ce qui arrive au mois de Mai, les Melons poussent leurs racines dans ces nouveaux fumiers, & ils avancent beaucoup.

On doit de tems en tems donner de l'air aux plantes, ce qui se fait en relevant la cloche pendant le jour au moyen d'un petit morceau de bois fait en cremaillere pour ne donner de l'air qu'autant qu'on

veut : il soutient la cloche avec ses dents, ou crans ; on le fiche en terre un peu avant pour le rendre stable. A mesure que le soleil a de la force, on leve la cloche plus haut, & on n'ôte tout-à-fait les cloches que pour la taille des melons.

Taille des Mélons sur couche. Elle se fait en supprimant comme dans la taille des Melons sur terre, toutes les branches & toutes les feuilles qui paroissent inutiles & jusqu'aux petits filets & aux tiges, après quoi on remet adroitement les branches sous la cloche en les repliant : on ne conserve à chaque tige de melon qu'un fruit ou deux, ainsi s'il n'y a que deux ou trois tiges sous la cloche, on ne conserve que quatre fruits sur les deux ensemble. On taille les melons autant de fois qu'on voit qu'il y a nécessité de le faire : aussi-tôt qu'on voit que les branches peuvent s'étendre hors des cloches, on en abbat moins & on ne coupe point les filets, car ils sont nécessaires pour assurer la branche. On ne laboure jamais les couches, on sarcle seulement les racines des laitues qu'on auroit cultivées sous les cloches.

Autres conjectures les plus vrai-semblables pour connoître un bon Melon. 1°. il doit avoir été cueilli quelque tems auparavant que d'être mangé; que si on le veut manger sur-le-champ, il faut le cueillir dans sa maturité; si c'est pour être mangé dans quelques jours, il ne faut pas le cueillir fait, mais frappé, c'est-à-dire, avec quelques marques de maturité, qui sont, si on y voit quelque endroit jaunissant, ou si on s'en apperçoit à l'odorat : 2°. le bon Melon doit être fait comme un petit baril, c'est-à-dire, plus gros dans le milieu qu'aux extrêmités, 3°. avoir la queue grosse & courte, 4°. être fort brodé, & avoir des coups d'ongle entre les broderies, 5°. n'être ni trop verd ni trop jaune en couleur, 6°. être pesant à la main, 7°. ferme quand on le presse un peu, & paroître bien plein quand on sonne du doigt contre; car on doit préferer ceux qui ont le plus ces qualités, 8°. avoir une odeur approchant de celle de gaudron ou poix préparée.

MEMBRE TREMBLANT. Remede. Prenez fleur

de romarin & de sauge, de chacune demi-once, noix muscades, clous de girofle & racine d'iris, de chacun trois dragmes.

Broyez le tout, & le mettez dans une bouteille de verre double, avec une pinte d'eau-de vie bien bouchée : laissez en l'infusion exposée au soleil ou en chaleur lente comme au-dessous d'un four pendant quarante jours; puis frottez-en les membres tremblans.

Ou faites dissoudre une dragme de fiente de paon, dans une suffisante quantité d'eau-de-vie, & faites avaler le tout le matin à jeun à la personne dont la tête tremble, & ce, trois jours de suite.

Il est bon de laver souvent le membre tremblant, dans de l'eau de sauge, & de le laisser secher sans l'essuyer.

Si le tremblement dure, il vient d'une humeur froide, & il faut avoir recours aux remedes bons à la paralysie.

Membre foible. Remede pour le fortifier. Mettez dans un pot de terre neuf de la moelle de beuf avec du gros vin, couvrez bien le pot, & le mettez sur de la cendre chaude pendant trois ou quatre heures; il se fera dans le pot un onguent qui se conservera un mois : on en fait fondre soir & matin sur la cendre chaude une cuillerée; & on en frotte les jointures malades avec un linge bien chaud. *V.* Foulure.

MENAGERIE. *Voyez* Bassecour.

MENTHE ou *Baume*. Plante domestique, il y en a de sauvage. Toutes les menthes sont chaudes, dessicatives; bonnes pour les affections du cerveau, du cœur, de l'estomac; chassent les venrs, corrigent les aigreurs & les rapports, tuent les vers : on peut s'en servir à la maniere du thé. On distille de l'eau de Menthe : une cuillerée appaise les tranchées des enfans. L'huile par infusion de ses feuilles est bonne pour toutes sortes de plaies & contusions.

MERCURE ou VIF ARGENT. Métal fluide fort pesant, volatil, pénétrant; il est un remede pour la colique de *Miserere* : on en fait avaler une livre au malade qui le rend par les selles comme il l'a pris; on

n'en donne à boire que la décoction, qui ne prend qu'une legere impression du Mercure, & qui n'en produit pas moins son effet. On l'emploie pour tuer les vers, les divers insectes du corps. Le Mercure est surtout spécifique pour les maladies vénériennes à cause de son agilité & de sa faculté pénétrante; il est encore un préservatif contre la peste, en le portant sur soi enfermé dans un petit linge.

MERE GOUTTE. (vin de) C'est celui qui provient des raisins qui n'ont été que très peu pressurés. *Voyez* VIN.

MERISIER, arbre. C'est le Cérisier sauvage qui croît dans les bois: sa fleur est plus belle que celle du Cerisier; il a le bois dur & sonore: voilà pourquoi on l'emploie dans la construction des clavecins & autres instrumens de musique: son écorce est blanche & unie; son fruit est blanc ou rouge, on en fait peu de cas; mais on s'en sert pour donner de la couleur au ratafia. Le Merisier sert à recevoir les greffes de Cerisier, mais il veut être greffé plutôt en fente qu'en écusson, il ne réussit qu'en plein vent. *Voyez* CERISIER.

Les Merises purgent & adoucissent le sang: elles sont utiles dans les maladies du cerveau, telles que l'apoplexie & la paralysie, on en fait une eau au bain marie, & on en tire des esprits qui ont cette vertu dans un plus haut degré.

MERLE. Oiseau un peu plus gros qu'une mauviette, & qui a le plumage noir: il siffle d'une maniere particuliere, & on vient à bout de lui apprendre à dire quelques mots, sur-tout quand on l'éleve de jeunesse; il est d'un tempéramment robuste.

Les Merles habitent dans les endroits touffus & épineux: on va les dénicher au mois d'Avril, car c'est en cette saison qu'ils pondent: on les nourrit de chenevi écrasé, de persil haché menu & de la mie de pain, le tout mis en pâte avec un peu d'eau. C'est après les vendanges qu'on va à la chasse des Merles.

MERLAN. Poisson de mer, un peu plus gros que les harengs, & d'une couleur blanchâtre. On les mange ordinairement frits, après les avoir bien farinés:

on peut encore les manger rôtis sur le gril.

MERRAIN. (bois de) C'est celui dont on fait les futailles. *Voyez* Bois.

MESANGE. Oiseau de voliere, qui est beau de figure & qui chante fort mélodieusement.

Les Mesanges font trois couvées par an, en Avril, Mai & Juin : on trouve leur nid dans des arbrisseaux & parmi les lauriers. Celles qu'on prend au filet toutes élevées sont meilleures pour le chant. Si on est dans la saison des figues, il faut leur en donner, sinon on leur donne de la même pâte que celle qu'on donne aux rossignols : il faut les tenir bien chaudement en hiver pour les préserver de la goutte : celles qu'on a dénichées doivent être nourries avec du cœur de mouton ou de bœuf haché menu, & abequées de deux en deux heures.

MESURE DES TERRES. La connoissance des Mesures des terres est nécessaire à tous ceux qui ont un bien de campagne. C'est une grande satisfaction de savoir la contenance de ce qu'on a de bien, de ce qu'on achete, de ce qu'on vend, parcequ'on en sait la valeur : on en vient à bout facilement en les faisant arpenter ; voilà pourquoi il est bon qu'un Agriculteur ait une connoissance de l'arpentage, qu'il mette à part quelques momens de loisir pour se la procurer. En un mot, c'est un bonheur de pouvoir éviter d'être trompé ; autrement, il faut s'en rapporter aux Mesureurs, qui peuvent se tromper par ignorance ou par négligence.

Les terres se mesurent différemment en chaque Province. Voici quelles sont ces différences. A Paris & aux environs, on mesure les terres à l'arpent. L'arpent se divise en demi, en quart, en demi-quart.

L'arpent a 100 perches quarrées,
ou 10 perches en tous sens ou de chaque côté.

La Perche	a	3	toises.
La Toise	a	6	pieds.
Le Pied	a	12	pouces.
Le Pouce	a	12	lignes.
La Ligne	a		l'épaisseur d'un grain d'orge.

Mais on ne compte point dans l'arpentage ces deux dernieres petites Mesures, & ce n'est qu'au toisage de Charpenterie ou de Maçonnerie que l'on s'en sert.

En Normandie les terres & prés se mesurent par âcre.

Les bois & bocages par arpent.

Les Vignes & vergers par quartiers.

L'âcre a	160 perches.
L'arpent a	100 perches.
Le Quartier a . .	25 perches.
L'âcre est composé de	4 vergées.
La Vergée de . . .	40 perches.
La Perche de . . .	22 pieds.

En Bourgogne on mesure les terres, prés, vignes & vergers, par Journal.

Ce Journal est l'étendue de terre que huit hommes peuvent faire & bêcher un jour d'été, & on l'a limité à 360 perches, faisant la perche de 9 pieds & demi, & le pied de 12 pouces.

Les bois s'y mesurent à l'arpent, & on y fait l'arpent de 440 perches, & la perche comme ci-dessus de 9 pieds & demi.

En Dauphiné, on mesure toutes les terres par Sesterées, laquelle est de 900 cannes quarrées.

La Sesterée compose	4 cartelées.
La Cartelée	4 civadiers.
Le Civadier	4 picotins.

En Provence, on les mesure par Saumée, laquelle est de . . . 1500 Cannes quarrées.

La Saumée est de	2 cartelées & demi.
La Cartelée de	4 civadiers.
Le Civadier de	4 picotins.

En Languedoc, on les mesure par Saumée, laquelle est de . . . 1600 Cannes quarrées.

La Canne est de	8 pans.
Le Pan de . . .	8 pouces 9 lignes.

En Bretagne, on les mesure par Journal, lequel est en cette Province de 22 seillons un tiers.

Le Seillon de . . .	6 raies.
La Raie de	2 gaules & demi.
La Gaule de . . .	12 pieds.

En Touraine, par arpent de 100 chaînes ou perches.

La Perche y est de	25 pieds.
Le Pied de. . . .	12 pouces.

En Lorraine, par Journal de 250 toises quarrées.

La Toise y est de	10 pieds.
Le Pied de	10 pouces.

Dans l'Orléanois, par arpent de 100 perches quarrées.

La Perche y est de	20 pieds.
Le Pied de	12 pouces.

Dans presque tout le reste du Royaume, on y fait la Mesure de 100 perches, chaînes ou cordes : & lesdites perches, chaînes ou cordes, sont pour la plupart composés de 25 pieds de long; mais le pied y est toujours de 12 pouces.

MESURES dont on se sert à Paris pour mesurer les grains.

Le minot contient trois boisseaux : le boisseau se divise en demi boisseau, en quart, en demi quart.

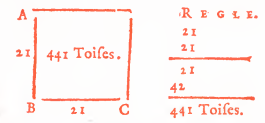
Le septier & le muid ne sont des Mesures que pour compter; elles seroient trop pesantes pour s'en servir. Le septier tient 4 minots ou 12 boisseaux, & le muid 12 septiers : le boisseau de bon bled pese 20 livres, le minot 60, le septier 240, & le muid 2880.

Il est bon de savoir, que lorsqu'on a fait quelque acquisition, c'est au Vendeur à en fournir la Mesure, suivant l'usage du lieu où le fonds est situé, en quelque endroit que la vente ait été faite; & quand on fait arpenter on doit prendre garde que le Porte

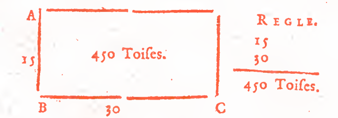
chaîne la tende toujours également, tant pour l'une que pour l'autre des Parties.

Exemples de la maniere dont on doit mesurer les pieces de terre.

Supposons qu'on veuille mesurer une piece qui forme un quarré parfait, & qu'elle ait de hauteur, par exemple, 21 toises, & de largeur autant, il faut multiplier la hauteur marquée depuis A jusqu'à B dans la figure suivante, & qui est par-là de 21 toises, par la largeur marquée depuis B jusqu'à C, qui est pareillement de 21 toises, & ce qui viendra de cette multiplication, sera le nombre de toises que doit avoir le plan & la superficie de la piece, savoir, 441 toises quarrées.



Pour mesurer une piece qui formeroit un quarré long, & de la forme ci-dessous, & qui auroit de hauteur, par exemple, 15 toises, & de longueur 30, il faut multiplier la hauteur depuis A jusqu'à B, par la longueur depuis B jusqu'à C, c'est-à-dire, multiplier 15 par 30, & on saura le plan & la superficie de ladite piece, qui sera de 450 toises quarrées.



Les personnes qui desirent en savoir davantage sur cette matiere, pour pouvoir mesurer des pieces d'une

figure irréguliere, doivent s'en instruire plus à fond dans des Traités particuliers de l'arpentage.

MESURE. On appelle ainsi tout ce qui sert de regle pour connoître & déterminer l'étendue de quelque chose dans tous ses sens. *Voyez* Toises, Perche, Arpent, Muid, Septier, &c.

MESURES ou quantité en fait de remedes, & explication des abréviations qui sont en usage dans les ordonnances des Médecins, pour désigner la quantité de chaque remede, ou quelque circonstance qui y a rapport.

Fasc. j. signifie fascicule d'herbes ou de fleurs c'est-à-dire, ce que le bras en rond peut contenir.

Man. j. ou *m. j.* signifie une poignée.

Pug. j. ou *P.* j. une pincée.

N. ou *par*, signifie le nombre désigné pour la quantité des fruits ou des animaux.

Ana ou *ā ā*, signifie de chacun.

Q. s. signifie une quantité suffisante.

S. a. signifie, selon les regles de l'art.

METAUX. On en compte sept; l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb, le vif-argent.

METAYER, ou Œconome, ou Regisseur, est un Maître-Valet, qui fait valoir une Terre sous les yeux du Maître, qui prend & nourrit les gens nécessaires pour cela, & en rend tout le produit au Propriétaire moyennant une certaine somme qu'on lui donne par an, tant pour se nourrir & payer ses Gens, que pour son profit; mais on lui fournit tout ce qui est nécessaire pour faire valoir la terre, comme bestiaux, instrumens de labourage, semences, volailles, &c. Les Propriétaires des Terres qui prennent un Métayer, au lieu d'un Fermier, sont des gens qui étant à portée de leur terre, ou même y demeurant, veulent en jouir par eux-mêmes, mais sans en avoir les soins & les embarras. Il est constant que quand on rencontre un homme entendu, industrieux, laborieux, & qui a de la probité, cette maniere de faire valoir son bien est la plus avantageuse.

METEIL. Bled mêlé de froment & de seigle. Le meilleur est celui qui contient plus de froment que de seigle:

ſeigle : il demande une terre médiocre, ni trop forte ni trop maigre.

MEUBLE. On appelle ainſi tout effet qui peut être changé de place, & qui n'eſt point incorporé à l'immeuble par le Propriétaire pour perpétuelle demeure, ni même attaché à aucun fond, car il ſeroit un immeuble ; ainſi on appelle Meubles meublans, l'or, l'argent, les hardes, les tableaux, les beſtiaux, les obligations en vertu deſquelles nous pouvons nous faire livrer quelque choſe de Meuble.

Il eſt eſſentiel de bien diſtinguer ce qui eſt Meuble de ce qui eſt immeuble : car les Meubles ſe reglent par la coutume du domicile de la perſonne à qui ils appartiennent en quelque endroit qu'ils ſoient ſitués, au lieu que les immeubles ſe reglent par la coutume du lieu où ils ſont ſitués.

MEUNIER. *Voyez* MOULIN.

MEUNIER ou TETARD. Poiſſon qui a une groſſe tête, il eſt tout blanc, mais beaucoup plus ſous le ventre que ſur le dos : il ſe nourrit de bourbe & de petits animaux qui nagent ſur la ſuperficie de l'eau : on le prend à la ligne autour des moulins ; on met pour appas à l'hameçon des grillots qu'on trouve par les champs. On les pêche dans le mois de Mai.

MEURES. Fruit du murier : il y en a de deux eſpeces, les groſſes qui ſont toujours noires, & les ſeules bonnes à manger : elles viennent du Meurier noir qui ſe greffe ſur le chataigner, le hêtre, le coignaſſier. Les petites viennent du Meurier blanc, & nullement bonnes à manger, mais les feuilles en ſont néceſſaires pour élever les vers à ſoie.

MEURIER (le) produit les Mures : elles doivent être noires pour être dans leur maturité ; les Mures ſont ſaines & agréables au gout : on en fait des ſyrops. Cet arbre jette de groſſes branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur ; il aime l'abri. Le Meurier blanc ne ſert que pour la nourriture des vers à ſoie : ſes feuilles ſont d'un verd naiſſant tirant ſur le blanc, il ſert comme le ſauvageon du meurier. Les terroirs gras & à l'abri du vent ſont les meilleurs pour les meuriers ; la voie la plus courte de les multiplier eſt

celle des boutures & des plants enracinés : on choisit pour cela sur un meurier de bonne espece, des branches bien droites de la longueur d'un pied & demi : on les plante à l'ombre dans une terre bien labourée, dans des rigoles profondes d un pied, après avoir fait à leur extrêmité d'en bas une entaille en croix afin que les boutures prennent plus vite : on doit les poser un peu en pente dans la rigole & presser un peu la terre en les recouvrant ; la voie des pepins est plus longue mais plus sure. On peut les greffer sur le meurier, le figuier, l'orme, le tilleul. Ce doit être en écusson & au mois de Mai.

On ne doit pas épargner au Meurier les labours & le fumier, & on doit le tenir net de bois mort & de mousse.

Le bois de Meurier sert pour les ouvrages des Tourneurs & des Graveurs.

Les Meuriers viennent plus ou moins vîte selon la qualité du terrein.

MEURIERS. Moyens de faire réussir les Mûriers dans les plus mauvais terreins. Ouvrez une fosse de cinq ou six pieds en quarré ; jettez sur un des bords de la fosse le premier cours de pelle ; & sur un autre côté le second cours, sur les autres côtés le troisieme cours de pelle qui est la plus mauvaise terre, bêchez ensuite ce fonds à gros gueret, à la bêche ou à la pioche. La fosse étant faite, rejettez la moyenne ou seconde terre que vous avez sortie, ensuite la premiere ou moins mauvaise : ce qui se trouvera à la hauteur de la séparation de la bonne & mauvaise terre. Brisez & foulez cette terre avec le tranchant de la bêche, posez l'arbre dans sa place & dans son alignement ; couvrez en les racines avec la terre de la superficie du contour de la fosse, observant qu'il n'y ait ni paille, ni herbe, ni bois, ni bruyeres qui puissent toucher les racines : arrangez avec la main ces terres dans l'intérieur des racines, lesquelles doivent avoir été rafraîchies & taillées, en sorte qu'il ne se trouve aucun vuide, ni au-dessous ni au-dessus. Lorsqu'elles sont couvertes de trois ou quatre doigts de terre, foulez-les avec les pieds : laissez l'arbre dans cette position pour

faire la même opération aux autres fosses : couvrez ensuite les fosses avec des feuilles que vous aurez fait ramasser, à quatre ou cinq doigts d'épaisseur, n'importe de quelle espece elles soient : enfin, jettez la mauvaise terre tirée du fond de la fosse, au pied de l'arbre, & buttez-le d'un pied & demi au dessus du niveau du terrein : si les bestiaux vont paître dans ces lieux, il faut armer les arbres d'épines, quoique le plus court soit de les conduire ailleurs Il convient de faire les fosses six mois ou un an d'avance avant la transplantation, & de les combler des deux premieres terres trois ou quatre mois avant de planter.

Autre maniere de faire croître des Meuriers en quantité dans quelque terrein que ce soit, & de se procurer sans beaucoup de dépense dequoi entretenir une manufacture de soie. Prenez des Mûres lorsqu'elles sont au point de leur maturité : faites les tremper quelque-tems dans l'eau ; ensuite écrasez les avec les deux mains. Dans le tems que les mûres trempent, faites filer & tordre du foin de maniere à en former de moyennes cordes ou torches, & après avoir écrasé ces mûres en bouillie, enduisez-en ce foin que vous mettez dans la terre en espece de sillon ; & recouvrez ce foin d'environ un pouce de terre. Vous aurez en peu de tems une si grande quantité de mûriers, que dans un quarré d'environ trente toises il vous naîtra des sujets en assez grande quantité pour les transplanter dans toute une Province. Lorsqu'ils ont atteint une certaine quantité, on les met en pepiniere, c'est-à-dire, on les transplante à deux ou trois pieds de distance les uns des autres & on les laisse croître Quand ils sont assez forts, on les transplante à demeure ; au reste, ils viennent plus ou moins vîte selon la qualité du terrein.

Il y a des personnes qui depuis quelque tems se sont avisées de faire des objections contre les plantation des Muriers : ils alleguent l'incertitude de la production des vers à soie, & sur ce qu'une once de leur graine qui donnoit autrefois quatre-vingts livres de cocons n'en produit qu'à peine quarante. Mais on peut leur répondre ; 1°. que cela vient sans doute de

ce que les graines ont dégénéré peu-à-peu, par la négligence & l'ignorance des personnes qui se mêlent de l'amasser, de la conserver & de la faire éclore, & chez lesquelles on va s'en pourvoir. 2°. de la mauvaise qualité des feuilles dont on nourrit les vers à soie, qui par leur amertume causent les maladies de ces petits animaux; 3°. de ce qu'on ne se donne pas tous les soins nécessaires pour leur éducation, soit pour la propreté, soit pour la salubrité & la température de l'air de leur logement.

Les mêmes personnes alleguent encore que la grande abondance de cocons en rendra le prix trop modique & qu'il en sera comme des autres Marchandises dont l'abondance fait baisser le prix. Mais cette objection est frivole, car il est constant qu'il y a aujourd'hui en France quatre-fois autant de Muriers (qui produisent) qu'il y en avoit au commencement de ce Siecle, & cependant les cocons se vendent actuellement à plus haut prix qu'ils ne se vendoient autre fois, puisqu'avant 1720 on ne les vendoit que 12 à 15 sols la livre, au lieu qu'on les vend, depuis plus de 30 ans, 20, 25, & jusqu'à 36 sols. Ainsi quoique nous recueillions davantage de cocons qu'autre fois, leur prix a néanmoins augmenté; or il est visible que cela vient de la plus grande consommation qui se fait aujourd'hui de la soie, & que tant que le luxe ira son train, il soutiendra toujours le prix d'une Marchandise qui lui est nécessaire. Outre cela, plus il y aura abondance de cocons, moins nos Commercans achetteront de la soie chez l'Etranger; car on ne va pas chercher au loin à grands frais & avec de grands risques ce que l'on a chez soi. Et de-là il suit que si nous pouvions parvenir au point d'avoir chez nous la quantité de soie suffisante à la grande consommation qui s'en fait, nos négocians n'en feront plus venir des pays Etrangers, d'autant plus qu'ils n'achetent cette Marchandise qu'argent comptant. *Journ. œcon.* 1761.

MEURTRISSURE de quelque membre, comme pieds ou mains. Remede. Trempez aussitôt un linge dans du vinaigre froid; serrez-en la partie blessée



avec la main, le plus fort qu'on le pourra endurer, afin de réprimer la fluxion ; ensuite pour appaiser la douleur, mettez un cataplasme fait de feuilles d'oseille cuites sous les cendres chaudes, puis pilées avec onguent rosat & beurre frais.

Ou broyez du persil avec du sel, & un peu d'huile d'olive : frottez le mal avec le jus, & appliquez le marc dessus.

Si c'est une contusion en partie charnue, oignez-la d'huile rosat & de vin mêlés ensemble & appliquez dessus une emplâtre de cire neuve jaune, ramollie dans l'eau chaude & étendue sur de la toile.

Si la contusion est avec plaie : lavez le mal avec du vin tiede, & appliquez dessus le jus & le marc des feuilles de bouillon blanc pilées.

MICACOULIER. Arbre. *V.* Alisier.

MIEL. (le) est un suc en forme de rosée que les Abeilles sucent sur les fleurs & les plantes, & qu'elles dégorgent dans les alveoles de leurs ruches, après l'avoir digeré. Il y a le miel blanc ou vierge, & le miel jaune. Le Miel vierge est celui qui coule de lui même des rayons sans expression ni chaleur : c'est le plus propre à être mangé & à faire des confitures. Le jaune est celui qui est tiré par expression des rayons à l'aide du feu ou de la chaleur du soleil. Il a de l'âcreté : on l'emploie pour les remedes extérieurs & pour les lavemens. Le Miel est chaud de sa nature, absterfif, nourrissant ; il est bon aux poulmons, mais il se tourne aisément en bile.

Le Miel demande beaucoup de propreté : il faut avoir attention de n'y laisser rien tomber dedans ; de peur qu'il ne s'aigrisse : ainsi il faut séparer soigneusement le bon d'avec le mauvais, les rayons blancs d'avec ceux qui sont noirs : casser les rayons de cire & ne laisser que ceux qui sont remplis : avoir les mains bien nettes pour écraser & broyer les rayons qu'on met à mesure dans un tamis de crin posé sur une terrine vernissée bien propre, & y laisser couler le miel jusqu'à ce qu'il n'en tombe plus. On met le beau miel dans des pots de terre plombés bien échaudés & bien égoutés, on le couvre d'un papier ; on n'y

touche pas de cinq ou six jours ; ensuite on enleve avec une cuiller les fragmens de cire qui sont restés & qui surnagent. Ce miel se fige bientôt, il est blanc, & on l'appelle vierge parcequ'il n'a point été échauffé : on le couvre d'un papier & d'un parchemin, on met une toile par dessus. Pour faire le Miel commun, on repêtrit le marc qui reste dans le tamis ; on le joint avec du miel de moindre qualité qu'on a fait égouter à part : si on est dans un tems un peu froid, on met le tamis & la terrine avec tous les rayons froissés dans un four après qu'on en a tiré le pain, pour que la chaleur fasse couler ce qui reste de miel dans la cire : ce miel a une couleur rousse & ne se conserve pas si long-tems. On l'écume comme l'autre & on le couvre de même ; on met les pots de l'un & de l'autre dans un endroit séc & à l'air.

Pour donner au miel le gout du miel de Narbonne, il faut dans le tems qu'on écrase les plus beaux rayons les parsemer de fleurs de romarin : elles impriment leur gout au miel.

Le Miel est chaud, & ne convient guere aux jeunes gens ni aux personnes qui ont le sang bouillant, parcequ'il peut causer des ébullitions de sang, ni aux hypocondriaques, ni aux scorbutiques ; mais il est bon aux vieillards.

MIGRAINE (la) est une douleur qui n'occupe que la moitié de la tête, l'autre moitié étant sans douleur : élle est ordinairement longue & opiniâtre. Remede. Battez quelque tems trois blancs d'œufs avec un peu de safran & l'appliquez au front dans l'accès de la Migraine étendu sur un linge. Appliquez en fronteau du poivre en poudre incorporé avec l'eau-de-vie.

Ou mêlez des feuilles de roses rouges & un peu de farine de froment avec du vinaigre : faites bouillir ce mélange jusqu'à consistence d'emplâtre, & appliquez-le sur les temples.

Un vomitif la guérit quelquefois. On peut aussi avaler trois verres d'eau, & après les avoir avalés se promener quelque tems.

Mettez de l'eau-de-vie dans le creux de la main, & l'attirez par les narrines.



Le Caffé est bon à la Migraine. *V.* Cerveau, Tête

MILLE FEUILLE. Plante qui croît dans des lieux incultes & secs : elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied : ses feuilles sont découpées menu, & semblables à une plume d'oiseau ; elle est astringente & amere : son usage est dans les hémorragies, soit du nez, soit du ventre, de la matrice, & dans le crachement de sang, les hémoroïdes : on en ordonne le suc, depuis trois onces jusqu'à six.

MILLEPERTUIS. Plante qui croît dans les bois & lieux incultes ; elle est chaude & dessicative, on l'emploie pour mondifier les plaies, dissoudre le sang coagulé. Elle est un des meilleurs vulnéraires, tant intérieurement qu'extérieurement, & spécialement contre les ulceres des reins, & pour en chasser le sable. Son eau est bonne contre les vers des enfans, contre la mélancolie, la manie ; & son huile est bonne contre la sciatique, le rhumatisme, &c.

MILLET. Le Millet est le plus petit de tous les grains : ses grains sont ronds & luisans, son tuyau croît jusqu'à dix-huit pouces de haut, & son épi a de longs filamens épars.

Il y a le Millet rouge & le Millet blanc : le rouge ne sert que pour la volaille & la nourriture des oiseaux ; le blanc peut être mêlé avec le froment & faire du pain. Le Millet épuise beaucoup les terres, ainsi que le bled de Turquie ou le maïs.

Culture du Millet suivant la nouvelle méthode de M. du Hamel. 1°. Une terre legere & sabloneuse lui convient mieux que toute autre. 2°. on doit le semer fort clair, & le couvrir de terre avec la charrue : on le seme depuis la mi-Mai jusqu'à la fin : on peut le semer aussi à la fin de Juin : 3°. un mois après qu'il a poussé, on le laboure autour des pieds avec un sarcloir, & on enleve ceux qui sont trop près les uns des autres, car ils doivent être à six pouces d'intervalle : 4°. lorsque les panicules sont en grain, on en éloigne les oiseaux par quelque épouventail. On en fait la récolte à la mi Septembre : c'est-à-dire, qu'on coupe avec un couteau les panicules près le premier neud : on doit ensuite les porter dans la grange les

mettre en tas, les-y laisser cinq ou six jours; ensuite les porter dans l'aire, les battre comme on fait le bled, 5°. faire secher le Millet avant que de le mettre dans le grenier, & le remuer de tems en tems.

MINE DE PLOMB ou *Minium*, est du Plomb mineral pulvérisé & rendu rouge par une longue calcination au feu: on s'en sert dans les onguens; & on l'emploie dans la peinture.

MINERAL. *V.* Eaux Minérales.

MINERAUX. On appelle ainsi 1°. les Métaux, tels que l'or, l'argent, le cuivre, le fer, le plomb, le mercure, &c. 2°. les demi métaux, comme le vitriol, l'alun, l'antimoine, &c. 3°. les sels, les soufres, les bitumes, les pierres, &c.

MINEURS. (les) Sont ceux qui n'on pas encore vingt-cinq ans accomplis. En pays de Droit Ecrit, il en est de même, avec la différence qu'on appelle Pupille ou impubere celui qui est sous l'autorité d'un Tuteur, & qui devient de plein droit Mineur à quatorze ans accomplis, & la Pupille à douze: l'un & l'autre sortent de l'autorité du Tuteur, & on leur nomme un Curateur. En Pays coutumier, les Mineurs ne sortent de tutelle qu'à la majorité, ou bien par des Lettres d'émancipation, en vertu desquelles le Mineur sort de la puissance du Tuteur, dispose de ses meubles, reçoit ses revenus & agit en son nom sous l'autorité d'un Curateur.

Mais le mariage du Mineur produit l'effet de l'émancipation; un Mineur ne peut ester en jugement sans être assisté d'un Curateur.

Les Mineurs peuvent être restitués contre toutes obligations, quand il y a la moindre lezion; mais ils ne le faut pas, lorsqu'ils n'ont fait que ce qu'un bon Œconome auroit fait en leur place. Ainsi quand il veut être relevé d'un Acte passé en minorité, il lui suffit de prendre des Lettres de rescision; mais il faut que ce soit dans les dix ans de sa majorité. Il faut observer que tous Négocians & Marchands en gros & en détail, & les Banquiers sont réputés majeurs pour le fait de leur commerce, & ne peuvent être restitués sous prétexte de minorité; il en est de même des

Officiers de Judicature pour le fait de leur charge. Les prescriptions ordinaires ne courent point contre un Mineur pendant sa minorité, mais les Mineurs sont sujets aux formes & aux prescriptions qui sont portées par les coutumes.

MINUTE On appelle ainsi l'original des Actes qui se passent chez les Notaires, & les Jugemens qui s'expédient dans les Greffes, surquoi on délivre des grosses & des expéditions autentiques : ces minutes restent en dépôt chez les Notaires : elles doivent être signées des Parties, mais les Grosses & les Expéditions ne doivent être signées que des Notaires.

Ces Grosses & Expéditions se délivrent aux Parties, & elles font foi en Justice, quand le sceau y est apposé.

Les Minutes des Jugement doivent être signées des Juges, & restent en dépôt au Greffe de la Jurisdiction où les Jugemens ont été rendus.

MIROBOLANS. Fruits gros comme des prunes qui viennent des Indes du côté de Bengale : les Citrins sont le plus en usage, & on s'en sert comme purgatifs contre l'humeur bilieuse, la dyssenterie, le cours de ventre. La dose est de six dragmes à une once & demie.

MIROTON, terme de cuisine. *Voyez* BOEUF.

MOELLE. Substance graisseuse qui est renfermée dans les os des animaux. Celle des bœufs, des veaux, des cerfs, des chiens, des chevreaux, sert à divers remedes. La plus estimée est celle du cerf : on l'emploie avec succès contre les rhumatismes, la goutte sciatique, pour fortifier les nerfs & pour resoudre. La Moelle de veau est encore fort bonne pour amollir & résoudre : à l'égard de la moelle de bœuf, on en fait des ragouts, & même des tourtes.

MOILON. Pierre blanchâtre qui se tire des carrieres en divers morceaux : le meilleur est celui qui est le plus dur & de bonne assiette ; il doit avoir été équarré, puis hiverné avant que de l'employer. Le Moilon est un des matériaux où l'ouvrage va le plus vîte ; il sert sur-tout à garnir le dedans des gros murs.

MOINEAU, ou Passerau. Oiseau fort connu & d'un naturel fort familier. Les Moineaux font volontiers leurs nid dans des trous de vieux bâtimens, &

dans des pots de terre ; les femelles pondent trois fois tous les ans : on ne doit les dénicher que huit jours après qu'ils ſont éclos. On les nourrit de mie de pain, & de tout ce qu'on veut.

MOIS. Il y a douze Mois dans l'année : il y en a ſept qui ont trente un jours ; ſavoir, Janvier, Mars, Mai, Juillet, Août, Octobre, Décembre : quatre de trente, Avril, Juin, Septembre & Novembre, & Février qui n'en a que vingt-huit ou vingt-neuf.

Pour trouver les mois qui ont trente jours & ceux qui en ont trente un, il n'y a qu'à abbaiſſer le ſecond doigt de la main, qu'on appelle index, & le quatrieme qu'on appelle annulaire ; compter les mois ſur les doigts de la main, commençans par Mars ſur le pouce, Avril ſur l'index, & ainſi de ſuite : tous les doigts levés, marqueront les mois des ttente-un jours, & les autres marqueront les mois de trente. Février n'a que vingt huit jours dans les années communes, & vingt neuf dans les biſſextiles.

MOISSON. Lorſque le bled ceſſe de fleutir pat un beau tems, clair & chaud, on peut eſperer une bonne Moiſſon. Si les Laboureurs avoient ſoin de rematquer le tems qui s'ecoule dans la plupart des années, depuis que le grain eſt ſemé juſqu'à ce qu'il fleuriſſe, on pourroit ſur cette obſervation regler le tems de la ſemaille, & faire en ſorte que la fleur du bled arrivât au même âge de la lune qu'il auroit été ſemé. Le plus favorable eſt celui de la pleine lune parcequ'alors l'air eſt ordinairement tranquille & le ciel ſerein. Le tems le plus convenable à la maturité des bleds, eſt un tems chaud entremêlé à propos de pluies douces ; car par un tems fort humide, la paille ſe couche facilement & pourrit, l'écorce du grain s'enfle & rend plus de ſon que de farine : au contraire, un tems trop ſec deſſeche le grain trop promptement ; il ſe ride & devient de peu de valeur.

Le point de perfection pour la matutité des grains eſt de ſortir facilement de l'épi, & de ne ſe point briſer ſous le fléau quand on le bat dans la grange.

La parfaite maturité du grain ſe connoît encore au changement de couleur de la paille, qui de jaune

qu'elle étoit devient blanche, & au crochet que forme l'épi en abbaissant sa pointe : à l'égard du bled qui a été frappé de la rouille, on doit le couper avant qu'il soit entierement mûr, parceque l'aridité de cette rouille, rongeroit en peu de tems toute la substance du grain.

On ne doit dans les regles commencer la Moisson qu'après qu'elle a été indiquée au Prône de l'Eglise Paroissiale. On doit faire la Moisson lorsque les bleds sont également blonds & jaunes, & on ne doit point attendre qu'ils soient tout-à fait roux. Voici l'ordre qu'on doit garder pour les différentes sortes de bleds.

1°. On commence par la Moisson de l'escourgeon ; le seigle, environ trois semaines après, & tout de suite le méteil, l'épautre ; le froment à la fin d'Août : on fauche les avoines & le froment de Mars en même-tems.

On arrache le millet & le panis quand le grain est bien formé : on doit les faire sécher au soleil en tuyaux : on moissonne le sarazin en Septembre & en Octobre ; le bled de Turquie ou maïs dans le même mois.

2°. On doit moissonner dès la pointe du jour, parceque la rosée enfle le grain & l'empêche de trop s'égrainer : on peut couper le bled à sa volonté ; les uns le coupent près de terre lorsqu'ils veulent employer le chaume pour la maison ; d'autres par la moitié, destinant le reste à couvrir les toits ou à chauffer le four ; ou bien, ils le brûlent & le labourent avec le fond.

3°. A mesure qu'on coupe le bled, on doit l'étendre sur terre par traînées ou javelles, & les ranger bien régulierement en les couchant par terre en travers sur les sillons, & laissant entre chaque rangée une espece de petit sentier, afin que les épis & la paille se sechent promptement.

4°. Lorsque les poignées ou javelles sont seches, on en fait des gerbes dont on fait des meules ou tas disposés en rond, de maniere que tous les épis aboutissent au centre, & que l'extrêmité des pailles soit en dehors ; on ne doit point appuyer les gerbes l'une

contre l'autre. En bien des endroits, on les met en monceaux par dizeaux. La gerbe doit être faite de sept ou huit poignées. Le plutôt que le bled est charrié à la grange c'est le mieux, sur-tout si le tems est à la pluie: que s'il venoit à pleuvoir lorsqu'on coupe le bled, il vaudroit mieux cesser de couper, parcequ'il risque moins sur pied qu'abattu.

Si on avoit été contraint de couper le bled dans le tems qu'il n'étoit pas encore mur, on doit exposer les gerbes au soleil, les épis en haut pendant vingt-quatre heures, puis les mettre dans la grange pendant autre vingt-quatre heures & les exposer de nouveau au soleil, & continuer ainsi jusqu'à ce qu'ils soient murs.

Nouvelle maniere de faire la Moisson & de couper & ramasser les épis. 1°. il faut des faucilles moins grandes que les faucilles ordinaires, & avec lesquelles ou ne coupe de la paille qu'autant qu'il en faut pour pouvoir prendre les épis avec la main gauche, & les tenir tandis qu'on les coupe de la main droite: de cette maniere on en moissonne une plus grande quantité que si on coupoit la paille presque au pied comme on fait d'ordinaire, parceque cette paille étant proche de l'épi se coupe plus facilement: cette situation est plus commode pour les Scieurs de bled. Le Moissonneur doit mettre chaque poignée d'épis dans un grand tablier qu'il a retroussé devant lui: cette poignée d'épis coupée ainsi court, est plus grosse que celle qu'on prend, & l'ouvrage avance bien plus; d'ailleurs il ne prend que de bons épis, puisque les chardons & les mauvaises herbes sont au-dessous.

2°. Avoir de grands sacs de grosse toile pour contenir la valeur de huit à dix tabliers pleins d'épis, & dans lesquels les Moissonneurs vuident leurs tabliers; les sacs doivent se fermer comme une bourse: une quarantaine de sacs suffisent pour une des plus grosses Fermes: on en peut mettre une douzaine sur une charrette, & cette douzaine équivaut à douze douzaines de gerbes. Selon cette méthode, il y a infiniment moins de perte de grains que selon celle qui est en usage, où la nécessité de ramasser les javelles, de les lier, de les charger, occasionne une perte considérable de



grains. Les mauvaises herbes ne se trouvent plus pêlemêle parmi les épis. Il n'y a plus à craindre que les épis soient emportés par les vents, les ouragans, ou gâtés par la pluie : plus de Glaneurs de profession, qui sous prétexte de ramasser les épars prennent souvent des gerbes de bled. Il est libre à chacun d'exercer sa charité à leur égard d'une autre maniere.

3°. La moisson des épis étant faite, on doit avoir des Faucheurs tout prêts qui coupent avec leur faux la paille le plus ras de terre qu'il se pourra, & de cette maniere on enleve les chaumes & les herbes de toute espece : on fait emporter le matin les pailles coupées de la veille, & le soir les épis coupés pendant le jour. Au reste, on est bien dédommagé de la dépense de cette opération nouvelle par un tiers de paille de plus qu'on en recueille, & par la quantité de grains plus grande qu'elle n'étoit auparavant. Le champ étant ainsi nettoyé, il se dispose bien mieux à produire de l'herbe fine pour la pâture des moutons.

4°. Pour mettre les épis à couvert de tout dommage, on doit faire construire un bâtiment de forme ronde séparé de tous autres & dans un lieu sec. Les fondations doivent être un peu profondes, le mur de moilon, & bâti avec chaux & sable seulement, & jusqu'à la hauteur de six ou sept pieds au-dessus du rez de chaussée ; terminer le mur à cette hauteur par un cordon de pierre de taille débordant d'un bon pied, & taillé en demi cercle : continuer le mur de huit ou dix pieds au-dessus ; y ouvrir autour deux fenêtres ; & immédiatement au dessus du cordon, faire une couverture pareille à celle d'un colombier, & débordant de quatre pieds tout autour, y pratiquer autour plusieurs fenêtres fermées par des treillis d'osier assez serrés pour que les moineaux n'y puissent entrer, & de bons contrevents : mettre des poulies à ces fenêtres pour pouvoir monter les sacs lorsque la serre sera pleine jusqu'au premieres fenêtres. Les épis ayant été serrés bien murs, & bien secs dans un lieu ainsi construit, s'y conserveront beaucoup plus long-tems que dans tout autre.

5°. Pour faire sortir le grain de l'épi, les personnes qui ont imaginé & pratiqué cette nouvelle méthode

de faire la moiſſon, ne ſont point d'avis qu'on les batte avec un fléau dans un aire, au ſoleil ou en grange. Leur objet eſt toujours d'empêcher le déchet conſidérable du grain qui réſulte de la méthode ordinaire : ils ont imaginé un moulin que l'on peut comparer en grand, aux petits moulins à caffé, ou plutôt à tabac, avec la différence que les mouvemens de ces moulins ſont horiſontaux, au lieu que ceux du moulin à tabac ſont verticaux.

On peut voir la deſcription de ce moulin dans le Journal œconomique du mois de Juillet 1757.

Par le moyen de ce moulin & du tournoiement que le vent lui donne, les épis reçoivent un frottement qui en fait ſortir juſqu'au grain le plus opiniâtre, de façon qu'il n'en demeure pas un ſeul enveloppé de capſule : le grain & la paille ſortent pêle-mêle de ce moulin, & tombent dans un crible de fils d'archal fin qui eſt au-deſſous, les fils deſquels étant ſéparés de deux lignes & demi, & étant traverſés par d'autres à un pouce de diſtance, les grains y paſſent facilement, & nullement la paille, laquelle ſe trouve couchée de côté ſur les premiers fils.

En outre, le Crible eſt incliné par un bout, & a un mouvement ſemblable à celui d'un bluttoir, mais plus fort, afin que par ſes ſecouſſes le grain ſe ſépare facilement de la paille. On a éprouvé qu'avec cette machine on peut expédier quarante-huit ſeptiers de bled dans douze heures de tems, pourvu que le vent ne manque pas; qu'il y ait deux hommes pour ôter les pailles, deux autres pour vuider les ſacs d'épis dans les tremies, & quatre pour ramaſſer les grains en deſſous : ces huit hommes expédieront ſix fois plus d'ouvrage que des batteurs en grange, & ne ſont pas ſi fatigués à beaucoup près. Suivant cette méthode la paille étant comme moulue eſt bien mieux ſéparée du grain, & il s'en fait une épargne conſidérable ; car dans une ferme où l'on recueille communément cent ſeptiers en bled, il peut arriver facilement qu'on en recueille juſqu'à cent vingt-cinq. Outre cela il y a un épargne de 40 liv. ſur quarante huit ſeptiers, & plus de 100 liv. ſur la façon totale des 125 : ainſi en met-

tant le ſeptier année commune à 15. liv. ce ſera 375 liv. & joignant 100 liv. d'épargne ſur le travail, cela fera 475, ſomme qui peut ſuffire à payer une partie des frais de la culture.

Un Œconome entendu peut tirer un grand ſervice des pailles des épis, lorſqu'elles ſont moulues comme on vient de dire, car en les arroſant légerement avec de l'eau où l'on a fait diſſoudre du ſel, elles peuvent tenir lieu de foin aux beſtiaux dans les années où le foin eſt cher : ils ſont excités par cette ſaumure, & ils mangent les pailles avec autant de gout que le foin.

6°. On doit faire un triage des grains en différentes claſſes qui ſoient de qualités différentes, afin d'en avoir un meilleur débit. Car il eſt certain, par exemple, qu'un quart de boiſſeau de bled noir ſur un ſeptier de bled froment portera préjudice de deux boiſſeaux dans le prix ; ce qui fait un ſixieme de perte ſur la totalité. Mais quand même on auroit nettoyé le bled le plus exactement qu'il eſt poſſible, de tous grains étrangers, il y aura toujours trois ſortes de grains différens de qualité, & par conſéquent de prix.

Or, pour pouvoir parvenir à faire le triage de ces mêmes grains en différentes claſſes, l'auteur de cette nouvelle méthode, & qui a inventé le moulin pour ſéparer les grains des épis dont on vient de parler, a imaginé pareillement deux machines, dont on voit la deſcription dans le même Journal : par le moyen de la premiere, on peut faire juſqu'à quatre claſſes différentes d'un même grain ; & par la ſeconde, on peut enlever les taches des grains qui ont ce qu'on appelle *le bout*, en terme de boulanger. L'Auteur fait voir que ceux qui en ſauront faire uſage, retireront par là plus de quarante ſols de bénéfice par ſeptier au-delà du prix ordinaire, & il le prouve. En effet, en diviſant le bled en trois claſſes, l'une qu'on appelle la tête du bled, la ſeconde le bled moyen, & la troiſieme le petit ; on trouvera que ſur douze boiſſeaux, il y en aura environ ſix qui feront de bled de choix, quatre de bled moyen & deux de petit bled. Or, comparez maintenant le prix de ces trois claſſes de grains qu'aura produit un ſeptier de bled ainſi partagé, avec

la valeur du même septier dont les qualités ne seroient point séparées ; vous trouverez que si le bled moyen vaut 15 liv. le septier, la tête du bled vaudra 21 ou 22, & le petit bled 9 à 10. D'où il suit que, si les six boisseaux de la tête du bled qui font la moitié d'un septier, valent 10 liv. 10 sols, à raison de 21 liv. le septier, les 4 boisseaux de bled moyen qui font le tiers du septier vaudront 5 liv. sur le pied de 15 liv.; & les deux boisseaux du petit bled qui font la sixieme partie du septier vaudront 34 sols 4 deniers sur le pied de 10 liv. En sorte que ces trois prix joints ensemble feront une somme de 17. liv. 3 sols 4 den. qui fera la valeur totale du septier ainsi trié, & la différence ou le bénéfice sera de 43 sols 4 den. au-delà du prix du même septier de bled qui n'auroit pas été trié.

On peut essayer de battre immédiatement après la récolte une partie de toutes les especes de grains qu'on a cultivés, réserver l'autre partie en gerbes pour les battre en grange pendant l'hiver, comme c'est l'usage dans bien des Provinces : on jugera par là laquelle de ces méthodes est préférable, & s'il y a quelque avantage à espérer dans l'un ou l'autre cas relativement à la quantité ou à la beauté des farines.

MOISSONNEURS. On appelle ainsi, outre les Valets qu'on a chez soi pour le travail de la moisson, des gens de journée de dehors qui viennent se louer pour aider à faire la récolte : on les loue à tant par arpent de récolte, ou pour un prix total pour toute la moisson : l'usage commun est de les nourrir & de les coucher, & de leur laisser prendre ce qu'ils appellent leur *gagnage*. C'est un certain nombre de gerbes, comme le quatorzieme dizeau du produit de la moisson. On donne ordinairement aux Moissonneurs pour le sciage du bled depuis 2 livres jusqu'à 3 livres.

Si on les paie en grains, on ne paie que sur le pied de ce prix. Ces derniers sont ordinairement obligés à faire gratis plusieurs travaux appellés corvées & qui sont des suites de la moisson, parcequ'ils y ont part.

MONITOIRE. On appelle ainsi un Mandement de l'Official adressé à un Curé pour avertir tous les Fideles

fidéles de venir à révélation sur les faits mentionnés, à peine d'excommunication. Le Monitoire n'a lieu que dans les crimes & scandales publics, où vols de conséquence. On y a recours lorsque la Partie civile, ou le Procureur du Roi ne peuvent justifier par témoins le contenu dans leur plainte; alors ils demandent au Juge qui doit connoître du crime la permission d'obtenir & de faire publier un Monitoire; & en vertu de l'ordonnance du Juge, l'Official est obligé d'accorder le Monitoire, & en cas de refus on peut saisir son temporel. Les Juges d'Eglise ne peuvent délivrer aucun Monitoire pour des causes qui ne sont pas de leur compétence sans ordonnance des Juges ordinaires, & pour des causes graves: la permission d'obtenir Monitoire ne doit être refusée à personne; on ne doit mettre dans les Monitoires les noms de qui que ce soit.

MONTAGNES. (Pays de) Les terres situées dans un pays de Montagnes, demandent qu'on ait attention d'y faire croître tout ce qui peut y venir à bien, parcequ'elles sont ordinairement stériles. Ainsi lorsque le pays est découvert on y peut planter ou des vignes ou des bois: on y peut nourrir beaucoup de moutons, des chevres, & beaucoup de mouches à miel.

MORELLE. Plante qui porte de gros fruits, comme les baies de geniévre, d'abord verds & noirs & remplis de suc en murissant: elle croît proche les haies. Ses baies sont rafraîchissantes & astringentes. on se sert de son jus extérieurement dans l'érésypele, les dartres, les démangaisons, le cancer, &c. Son herbe est bonne contre les hémorroïdes.

MORFONDURE. On appelle ainsi le Rhume des chevaux. C'est une décharge qui se fait, sous la gorge, des humeurs crues où pituiteuses qu'un cheval a contractées par un grand froid après avoir beaucoup travaillé, ou pour l'avoir laissé boire étant trop échauffé. On connoît qu'un cheval est morfondu lorsqu'il a le gosier sec & dur plus qu'à l'ordinaire. Si le morfondement est violent, s'il donne la fievre, si le cheval ne peut avoir son haleine à cause de l'oppression de poitrine; on doit le saigner de la veine du cou;

on le saigne encore s'il y a esquinancie, c'est-à-dire, s'il ne peut avaler. En général on traite les chevaux morfondus comme ceux qui ont des gourmes. Si le cheval tousse beaucoup, avec un grand battement de flanc; on doit lui donner un ou deux lavemens faits avec des feuilles de mauves, de violette, de mercuriale, pariétaire, de chacune trois poignées, une once de semence d'anis, une once & demi de scorie de foie d'antimoine en poudre, le tout dans trois pintes d'eau: & la décoction coulée, ajoutez un quarteron de beurre frais: faites-lui prendre le lendemain deux onces de la poudre cordiale dans une chopine de vin. Elle est composée de baies de laurier, gentiane, aristoloche ronde, myrrhe, iris de Florence, rapure de corne de cerf, énula campana, de chacun quatre onces, anis, cumin, deux onces, canelle, demi-once, clous de gérofle, deux dragmes, le tout pilé à part & passé par le tamis de crin, & bien mêlé ensemble & gardé dans un sac bien bouché.

MORGELINE, ou Mouron blanc: Plante des Jardins: elle a les mêmes vertus que la pariétaire, elle est rafraîchissante & épaississante: on en fait manger aux malades qui crachent le sang. Appliquée sur les mammelles, elle dissout le lait grumelé.

MORILLE. Espece de Champignon gros comme une noix: on les trouve aux pieds des arbres, ainsi que les Mousserons, dans les mois de Mars & d'Avril. Ils servent à l'assaisonnement des ragouts. On fait des ragouts des uns & des autres: à l'égards des Morilles on les coupe en long, on les lave, on les égoute, on les passe à la casseroie avec un peu de lard fondu, persil haché, bouquet, jus de veau, on les laisse mitonner, on les lie d'un coulis; à l'égard des Mousserons, on les lave en plusieurs eaux, & on les accommode de même. On met des croutes de pain bien chapelées au fond d'un plat, & on vuide le ragout par dessus.

MORSURE faite par quelque homme ou femme. Pilez un oignon avec beaucoup de sel: appliquez le sur la morsure & l'y laissez un jour & une nuit; ensuite oignez-la plaie d'un onguent fait avec graisse, huile & cire.



Autre Remede. Preſſez bien la plaie, lavez-la avec de bon vinaigre, couvrez-la de deux linges entre leſquels vous aurez mis des flocons de coton, après les avoir trempés dans l'eau-de vie où l'on aura fait diſſoudre de la thériaque : enveloppez le tout d'autres linges trempés dans l'eau & le vinaigre, réitérez le panſement deux ou trois fois le jour.

MORSURE de Serpent. Appliquez ſur la plaie de l'huile d'olive ordinaire : frottez-la & baſſinez-la ſouvent

MORSURE de Cheval. Machez des féves d'haricot, & appliquez-les deſſus.

MORSURE d'un Singe. Mêlez de la cendre avec du vinaigre & du miel : faites-en un cataplaſme.

MORSURE d'un Chat. Appliquez deſſus un oignon pilé.

MORSURE d'un Chien non enragé. Fomentez la partie mordue avec une décoction d'oſeille, & appliquez-y deſſus l'herbe fraîche pilée ; ou lavez-la avec du jus de poireau pilé avec du ſel blanc.

On connoît qu'un chien eſt enragé, s'il ne mange, s'il ne boit, s'il n'aboie point : ſi ſes yeux ſont rouges & horribles, s'il écume, s'il ne connoît point ſon maître, s'il fuit l'eau, s'il chancelle en marchant, s'il a la voix enrouée, ſi les autres chiens aboient après lui.

MORSURE d'un Chien enragé ou de toute autre bête qui l'eſt, ou qu'on ſoupçonne de l'être. Remede : Faites brûler une ou pluſieurs écailles de deſſous d'une huitre, en les mettant ſur la braiſe, & couvertes de charbon noir, qui s'allumant, les brûlera ; il faut les y laiſſer juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes blanches, & ſe rompent facilement ; puis mettez les en poudre ; & gardez cette poudre pour le beſoin. Lorſqu'on veut s'en ſervir, prenez-en la valeur d'une écaille brûlée ou même davantage, & avec quatre œufs, faites une omelette, que vous fricaſſerez avec de l'huile d'olive au lieu de beurre : faites-la manger à la perſonne mordue étant à jeun, & qu'elle ſoit ſix heures ſans rien prendre : réitérez le remede de deux jours l'un, trois fois pour plus grande précaution : ou fai-

tes-lui avalez de cette poudre dans un verre de vin blanc.

Ce remede est fort bon aussi pour les chiens mordus d'une bête enragée, en leur faisant avaler la poudre d'une écaille calcinée avec de l'huile d'olive, & ne leur donnant point à manger de quelque tems. Aux chevaux, bœufs & vaches, on augmente la dose de la poudre, & on leur en donne la valeur de quatre ou cinq écailles.

On prétend que ce remede peut suffire sans qu'on soit obligé d'aller se baigner dans la mer, quoique les plus habiles soutiennent que c'est le moyen le plus efficace & le plus sûr pour être guéri, surtout si on est atteint de la rage.

Autre Remede. Préservatif contre la rage lorsqu'on a été mordu par une bête enragée.

Prenez des feuilles de rhue, de verveine, de petite sauge, de plantain, de polypode, d'absynthe commune, de menthe, d'armoise, de bétoine, millepertuis, de petite centaurée, autant de l'une que de l'autre, le tout dans le mois de Juin à la pleine lune : on les fait secher, mais non au soleil ; puis on les met en poudre bien subtile, & on en donne une dragme dans un peu de vin tous les matins à jeun pendant quatante jours.

Autre Remede. Prenez six onces de feuilles de rue arrachées de la tige, quatre onces de thériaque de Venise, autant d'ail épluché & broyé, autant de limaille fine d'étain ; jettez le tout dans du vin de canarie ou dans du vin blanc : faites bouillir doucement ce mélange au bain marie pendant quatre heures dans un vaisseau de terre bien bouché, sans en laisser exhaler la vapeur : exprimez ce mélange & passez-en la liqueur. La dose est de deux à trois onces pour certaines personnes. Le malade doit garder la diette pendant trois jours après avoir pris ce breuvage, lequel doit être pris au plutard avant le neuvieme jour après la morsure, il faut le prendre froid ou du moins un peu chaud : le marc qui reste du mélange exprimé doit être appliqué à la plaie & renouvellé toutes les vingt-quatre heures. Ce remede employé plusieurs fois n'a jamais manqué

de faire un effet salutaire. *Extr. des Jour. d'Anglet.*

MORSURE d'Animaux enragés. (Remede contre la) Il faut avoir recours au Remede, immédiatement après qu'on a été mordu. On doit d'abord frotter la partie blessée avec une dragme d'onguent mercurial, tenir la plaie ouverte autant qu'il est possible, afin que l'onguent y pénetre : le lendemain réitérer la friction sur tout le membre mordu, purger le malade avec une dragme de pilules mercuriales ; le troisieme jour, frotter seulement la partie blessée & faire prendre le quart de la dose précédente de bolus mercurial, continuer pendant dix jours à frotter d'onguent tous les matins & à donner le bolus des jours précédens, il procure au malade deux ou trois selles, & empêche le mercure d'affecter les parties supérieures, & au bout de dix jours purger le malade avec les mêmes pilules.

Ces pilules mercuriales doivent être composées de trois dragmes de mercure crud, éteint dans une dragme de terebentine ; de la rhubarbe choisie, de la coloquinte en poudre & de gutte-gambe, de chacun deux dragmes : on mêle le tout avec une quantité suffisante de miel clarifié. La dose est une dragme.

L'onguent mercurial est composé d'une once de mercure crud éteint dans deux dragmes de terebentine, trois onces de graisse de mouton : on mêle le tout, & on en fait un onguent ; la dose à chaque friction est une dragme.

Telle est la méthode dont le P. de Choisel Jésuite, & de la Mission des Indes orientales, a bien voulu faire part au Public : il assure que depuis 1749 il a traité plus de trois cens personnes selon cette méthode & avec succès ; ce qui est un grand préjugé de son excellence : du reste, il veut que les malades s'abstiennent de l'usage des choses âcres & acides, & des alimens cruds & difficiles à digérer : il prétend que le bain dans la mer n'est d'aucune utilité. Enfin, il avertit qu'on doit augmenter la dose des remedes & en continuer l'usage plus long-tems lorsqu'on a laissé passer deux ou trois semaines sans recourir au remede qu'il enseigne.

Remede contre toute Morsure vénimeuse. Mangez

un citron ou avalez de la semence de citron dans du vin, ou broyez dans du vin blanc de la semence de raifort ; passez-la par un linge & buvez-la.

MORT CIVILE. On appelle ainsi les effets de certaines peines qui emportent ce genre de mort : tel est le banissement perpétuel hors du Royaume, & la condamnation aux galeres à perpétuité, ou au-delà de neuf ans ; car ces peines rendent un homme incapable de tous effets civils, comme de succéder, de disposer de ses biens par testament : elles ont aussi effet dans les condamnations par contumace lorsque les Condamnés décedent après cinq ans sans s'être représentés & constitués prisonniers.

MORTIER. On appelle ainsi la chaux détrempée avec du sable : on s'en sert pour bâtir & lier les pierres. Celui où il y a trop de chaux ne vaut rien. Pour que le mortier soit fait dans les regles, il faut qu'il y ait un tiers de chaux sur deux tiers de sable ; par exemple, une brouetée de chaux éteinte de deux jours sur deux brouetées de sable de riviere V. CHAUX & SABLE.

Rien ne contribue tant à la solidité des bâtimens que la bonté du mortier : c'est l'exacte proportion de la chaux & du sable qui fait la bonne qualité du mortier : la chaux par elle-même n'a point de corps, ni le sable de liaison : ainsi il doit y en avoir de l'un & de l'autre la quantité nécessaire. Pour connoître la quantite de chaux qu'il faut relativement au sable, il faut mesurer du sable plein un seau, & verser par-dessus autant d'eau qu'il en pourra tenir : on a par ce moyen la quantité de chaux seche qu'il y faudra mêler. Car elle est toujours en raison du volume de l'eau que le sable peut contenir.

Le sable des rivieres qui n'est pas terreux & dont les grains sont de petits cailloux un peu ternes est le plus estimé pour le mortier : tel est celui de la Seine, & il vaut beaucoup mieux que celui qu'on tire des sablonieres. Au reste, le sable en général n'est bon à faire du mortier qu'autant qu'il est bien net sans terre & sans limon, & que le grain en est bien proportionné, c'est-à-dire, qu'il y en a de gros, de moyens &

de petits. *Voyez* CHAUX.

MORUE & MERLUCHE. Poiſſon de mer qu'on apporte tout ſalé de Terre-neuve. La plus blanche eſt la meilleure. Maniere d'accommoder la Merluche. Avant de la mettre tremper, battez-la bien avec un marteau pour l'attendrir: faites la tremper pluſieurs jours en la changeant d'eau : faites-la cuire un moment avec de l'eau de riviere, retirez-la, & coupez la en morceaux par feuillets. Enſuite mettez la quantité que vous voudrez dans une caſſerole avec de bonne huile & de bon beurre en égale quantité, gros poivre, un peu d'ail & de ſel, ſi elle eſt trop douce : remuez ſans ceſſe la caſſerole ſur le fourneau juſqu'à ce que le beurre ſoit lié avec l'huile, & ſervez-la pour la manger à l'inſtant; on appelle cette ſauce à la Gaſconne.

2°. On mange la Morue à la ſauce au beurre noir, au perſil frit, & à la ſauce aux capres.

3°. A la ſauce robert. Votre Morue étant frite, on fait un roux dans une caſſerole avec beurre & quelques oignons coupés en petits morceaux ſaupoudrés de farine : mouillez-les d'un bon jus, comme de bouillon de poiſſons: laiſſez-les mitonner à petit-feu; étant cuits, mettez-y vos morceaux de morue, & faites-les mitonner dans la ſauſſe à robert : faites que votre ragout ſoit bien lié : mettez-y un peu de moutarde & un peu de vinaigre: dreſſez la morue dans un plat & jettez votre ſauce par-deſſus.

MORVE. Maladie des Chevaux. C'eſt un écoulement par les nazeaux d'une grande quantité d'humeurs flegmatiques, viſqueuſes, ou blanches ou jaunâtres ou verdâtres, qui viennent preſque toujours de quelque ulcere dans les poumons; les cauſes extérieures en ſont preſque les mêmes que celles de la morfondure. Les ſignes en ſont, 1°. qu'un Cheval morveux ne jette que d'un côté, qu'il eſt ſouvent ſans toux, au lieu qu'un cheval morfondu jette des deux, & qu'il touſſe ordinairement. 2°. qu'il a entre les deux os de la ganache une ou pluſieurs glandes qui ſont fort douloureuſes. Si la matiere qui ſort eſt puante la maladie eſt incurable : bien plus elle ſe communi-

que aux chevaux qui ſont auprès de celui qui en eſt attaqué.

Lorſque le mal n'a pas fait encore de grands progrès & que l'on s'y prend aſſez tôt, on peut le guérir avec les remedes ſuivans.

Ne donnez au cheval morveux que du ſon mouillé, faites-lui faire un exercice modéré, & faites fondre deux livres de ſoufre dans une cuiller de fer : jettez-le tout bouillant dans un ſeau d'eau, retirez le ſoufre, faites-le fondre une ſeconde fois, jettez-le dans la même eau, & donnez-la lui pour boiſſon.

Remarquez qu'il ne faut jamais purger les chevaux qui jettent.

2°. Seringuez-lui par les nazeaux & par moitié quatre cuillerées de fort vinaigre, autant de bonne eau-de-vie, le tout diſſous dans une dragme de vieille thériaque, un ſcrupule d'ellebore blanc en poudre, & deux grains de poivre long en poudre, & le tout mêlé : s'il continue à jetter, réitérez le remede, & tachez par des cataplaſmes de faire ſupurer les glandes, ou de les faire tomber par le moyen de la pierre à cautere.

Les chevaux morveux ne laiſſent pas de ſervir & de travailler pluſieurs années, mais à la fin cette maladie les emporte.

MOTTES à brûler, (les) ſe font avec le tan qui a ſervi à tanner les cuirs ; ce tan n'eſt autre choſe que l'écorce des chênes miſe en poudre. On pêtrit le tan avec les pieds, on le met dans des moules d'une forme ronde : on les fait bien ſecher : enſuite on s'en ſert, ou on les vend au cent. *V.* TOURBES.

MOUCHES. Les Mouches communes qu'on appelle mouches tout court, ſont de petits inſectes aîlés & connus de tout le monde. Elles ſont fort incommodes dans les lieux chauds.

Moyens de les chaſſer des lieux d'où l'on veut.

Lavez les murailles de ces endroits avec du jus des feuilles de citrouille, après les avoir bien pilées ; elles n'en approcheront pas : on peut frotter de ce jus les cuiſſes & le ventre des chevaux.

A l'égard des Bœufs, frottez-les avec des baies de

laurier cuites dans l'huile, & les mouches ne les tourmenteront plus.

Autre moyen de chasser les Mouches, & de les empêcher de gater les meubles, dorures, glaces & les tableaux : ce n'est pas en les détruisant qu'on peut parvenir à s'en débarrasser, puisqu'aussitôt elles sont remplacées par d'autres : il s'agit de les empêcher d'entrer dans les chambres lors même que les fenêtres & les portes restent ouvertes. Pour cet effet : frottez les murs ou la boiserie des chambres que vous voulez le plus préserver de ces insectes, avec de l'huile de laurier & en plusieurs endroits seulement ; s'il y en entre quelques-unes, elles n'y resteront pas long-tems, parcequ'elles ne peuvent souffrir cette odeur. On peut renouveller ce secret de tems en tems. Cette odeur n'est pas désagréable au point de ne la point souffrir ; & en cas qu'on ne le puisse, on peut du moins user de cette méthode pour les offices, cuisines, salles à manger.

MOUCHES à Miel. *V.* ABEILLES.

MOUCHES CANTHARIDES (les) sont d'une médiocre grosseur, leur couleur est d'un verd luisant ; on les trouve sur les frênes, les peupliers, les feuilles des rosiers. Elles sont d'un grand usage en médecine, particulierement dans l'apoplexie, la paralysie : on les applique sur la peau, derriere les oreilles, sur la nuque du cou, entre les deux épaules : ce sont autant de vesicatoires, qui excitent des enflures d'où il sort beaucoup de serosités : quand on en a ramassé, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, & on les fait secher au soleil. Les plus nouvelles sont les meilleures.

MOULES. Espece de Coquillage ou Poissons de mer, de la nature à-peu-près des huitres : mettez-les à sec dans une casserole sur un bon feu, & lorsque la chaleur les a fait ouvrir, épluchez-les pour en ôter les crabes.

MOULES en ragout. Lavez-les, passez-les à la casserole avec beurre frais, sel, poivre, persil, ciboule, chapelure de pain, un peu de vinaigre, & laissez-les cuire à propos. On peut encore les accommoder de même ; mais après les avoir tirées de leur coquille, ajoutez-y de fines herbes hachées ; & l'eau des mou-

les étant consommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus : si on les accommode à la sauce rousse on n'y met point d'œuf.

MOULINS. Il y en a de plusieurs sortes, 1°. les Moulins pour moudre le grain qui sont les moulins à eau : on les nomme *à volets*, lorsque l'eau passe par dessous, & à auges lorsqu'elle vient pardessus, 2°. les Moulins à vent : ces sortes de moulins, sont d'un bon produit, lorsqu'on est dans un lieu où il y a beaucoup à moudre 3°. les moulins à huile, ceux à sucre, ceux à foulon pour fouler les draps, ceux à tan, ceux à papier pour réduire tous les chiffons de linge en pâte, à scie pour scier les planches, à forge, pour battre le fer, à poudre à canon, &c.

Les Moulins à eau sont préférables aux autres, parcequ'ils moudent d'un mouvement plus égal, qu'ils font la farine plus abondante & font moins de son, au lieu que le vent interrompt le mouvement des autres. En général les Moulins qui moudent le plus promptement sont les meilleurs, parceque broyant le bled avec précipitation, ils rendent la farine plus rafinée & moudent moins de son. On préfere aussi les moulins ou il y a des bluteaux pour séparer le son de la farine, parcequ'ils épargnent la peine de passer la farine par le tamis.

Il y a des regles établies pour la bonne construction des moulins à grain, afin que le public soit à couvert des fraudes des Meuniers, car il y en a qui peuvent en commettre : ainsi il faut que le cercle de bois qui environne les meules soit exactement rond, & bien serré, qu'il ne forme pas des coins, afin qu'il ne tombe point de farine ailleurs que dans la huche ; voilà pourquoi on oblige les Meuniers d'avoir des ais de meule & des coulisses de chute à point rond & bien serrés : ils doivent avoir des mesures de toute sorte, bien jaugées & marquées, des poids & des balances bien étalonés, afin que les particuliers puissent donner & reprendre leur grain à la mesure ou au poids. Lorsque le Moulin est bon & sans friponnerie, il doit rendre autant de farine pesant que le bled, excepté

deux livres pour le déchet de la farine sur un septier, & si on mesure la farine, il doit y avoir trente boisseaux de farine comble sur douze boisseaux de bled raz.

Il est presqu'impossible aux Propiétaires des Moulins de les faire valoir; ainsi il est d'usage qu'on les afferme: mais il est essentiel de les donner à la prisée; c'est-à-dire, de faire estimer la valeur des Moulins & autres agrets du Moulin, afin que le Meunier rende le tout en même état. On doit aussi obliger le Meunier de faire les voitures des matériaux pour les réparations de la cage du moulin; l'obliger à avoir des balances & des poids bien étalonnés pour empêcher qu'il ne fasse des concussions; à entretenir les chaussées; voir s'il écure les canaux & fossés, prendre garde qu'il ne refoule les eaux au-dessus de lui: enfin qu'il ne laisse point empieter sur sa bannalité. Il est de l'avantage du Propriétaire d'affermer son moulin à la prisée, sauf à ne pas tirer le quart du revenu pendant trois ans: après cela il affermera la juste valeur: les Meuniers menagent quand les frais les regardent.

MOURON. Plante qui nait dans les champs, les vignes, les jardins. Le mâle a la fleur rouge: la femelle l'a bleue. L'un & l'autre est amer & chaud & astringent: le Mouron est du nombre des vulnéraires: il est bon contre la morsure d'un chien enragé. Dans la manie, la mélancolie, les fievres ardentes, c'est un excellent céphalique. Son eau distillée est bonne aux inflammations & ulceres des yeux.

MOUSSERON. Champignon fort petit & couvert de mousse: il est de fort bon gout, il croît dans les bois sous les arbres entre les épines, & entre les mois de Mai & de Septembre. Les Mousserons sont fort bons dans les divers apprêts des viandes. On en fait des ragouts en les faisant cuire dans une casserôle avec du beurre après les avoir nettoyés, lavés & séchés: on y ajoute du sel, poivre, muscade, & on lie la sauce avec un ou deux jaunes d'œufs.

MOUSSE. Espece de petite plante ou plutôt d'her-

be frisée qui croît sur les arbres & qui les fait quelquefois dépérir, si elle est en trop grande quantité : le Chêne, le Sapin & le Tremble y sont sujets. La mousse sert aux Mariniers pour calfâter : on s'en sert encore pour encaisser des fruits. Celle qui vient au bord de la mer sert à contenir les bouteilles de vins ou de liqueurs qu'on envoie au loin, & empêcher qu'elles ne se cassent en s'entrechoquant par le mouvement du transport.

MOUT. On appelle de ce nom le vin doux qu'on a retiré de la cuve, après que le raisin a été foulé, & sans attendre qu'il ait bouilli : on met ce vin dans un chaudron sur le feu ; on le fait réduire aux deux tiers : on y jette des poires, des pommes, ou des coings, on les y fait bouillir, & ce sont des confitures fort bonnes & dont on fait usage à la campagne, lorsqu'on veut aller à l'œconomie.

MOUTARDE. Plante qui est de trois especes : la premiere, qui est la moutarde ordinaire, a les feuilles semblables à celles de la rave. La seconde à celles de l'ache. La troisieme est appellée sauvage, parcequ'elle croît dans les lieux pierreux : on cultive la moutarde dans les champs & les jardins.

La graine de moutarde qu'on appelle senevé est chaude & incisive, elle réveille l'apétit : on en donne une dragme dans les affections hypocondriaques & léthargiques. le scorbut, le calcul : elle cuit parfaitement les alimens de difficile digestion.

MANIERE de préparer la Moutarde pour la conserver toute l'année. Prenez deux onces de semence de moutarde en poudre, & demie once de canelle commune aussi en poudre, faites une masse avec de la fleur de farine, & une suffisante quantité de vinaigre & de miel dont vous ferez de petites boules, que vous laisserez secher au soleil ou dans un four, lorsque le pain en aura été retiré. Pour vous en servir, detrempez une ou deux de ces petites boules avec du vin & du vinaigre : ce sera une fort bonne moutarde. Elle est convenable à l'obstruction des regles : une pincée à jeun tous les matins ou dans un vehicule approprié est

capable de préſerver de l'apoplexie, du vertige, & des catharres.

MOUTON. *Voyez* BREBIS.

La chair de Mouton la plus délicate eſt celle de ceux qui ont mangé de l'herbe la plus fine & la plus douce, comme on l'éprouve dans les plaines des pays Maritimes, ou qui ont brouté dans les bruyeres ou ſur des montagnes arides; au contraire, les moutons engraiſſés dans les pâturages les plus fertiles n'ont pas la chair ſi délicate: on engraiſſe fort bien les moutons avec des navets. Le perſil eſt encore une excellente nourriture pour eux, parcequ'il eſt beaucoup plus chaud & plus ſec. Si on en pouvoit ſemer pluſieurs pieces, on les nourriroit d'une maniere fort avantageuſe. Les moutons ſont d'une grande reſſource: on ne peut trop les multiplier dans les terres.

La chair du Mouton eſt nourriſſante, d'un bon ſuc quand le mouton eſt jeune & bien nourri: elle ſe digere facilement. Elle eſt propre à toute ſorte d'âge & de tempéramment.

Le Suif de mouton mêlé avec celui de bœuf, ſert à faire des chandelles: on s'en ſert pour les pomades & pour les onguens.

Les peaux de mouton ſont bonnes contre les foulures de nerfs ou quelque membre démis; mais la peau doit être d'un mouton fraîchement tué: on s'en ſert encore contre les rhumatiſmes & les froidures.

Gigot de Mouton farci. Dégraiſſez le gigot, déſoſſez-le: ne laiſſez que l'os du manche: après l'avoir bien battu, ôtez la peau de deſſus, large comme les deux mains: faites piquer de menu lard le gigot, arrangez-y dedans une bonne farce: faites un ragout de pigeons, aîlerons, de ce que vous voudrez, mettez-le dedans: recouvrez-le de farce, & le mettez cuire à la braize: étant cuit, ſervez-le avec un jus de citron pour entrée.

Gigot de Mouton à l'eau. Battez-le avec le plat du couperet; caſſez-en les gros os, mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau, ſel, poivre, clous, fines herbes, bardes de lard, pinte de vin blanc: étant

cuit, mettez y une sauce.

Gigot de Mouton à la Perigord. Lardez votre gigot avec du lard & des truffes coupées en petits lardons l'un & l'autre : remuez avec sel, persil, ciboule, enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, & faites le cuire à petit feu dans une casserole avec des tranches de veau.

Carré de Mouton à la broche : on le sert pour hors d'œuvres. Après l'avoir piqué de persil, on y ajoute le jus d'une orange, & on le pane de mie de pain.

Côtteletes de mouton en ragout. Coupez-les séparément : applatissez-les avec le plat du gros couteau : piquez-les de petit lard ; poudrez-les de mie de pain, persil haché, sel & poivre : passez-les à la casserole avec lard fondu, étant cuites, mettez-les dans un plat avec un ragout de champignon dessus. Les côtelettes de veau s'aprêtent de la même maniere. *V.* Langues de Mouton.

Côtelettes de Mouton & de Veau farcies : faites cuire un carré de mouton dans une marmite avec du bouillon ; étant cuit, ôtez en toute la chair, faites-en une farce avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuire, un peu de persil, ciboule, champignons, le tout haché & assaisonné de bonnes épices, une mie de pain trempée dans du lait ; liez la farce avec des jaunes d'œufs : faites des bardes de lard de la grandeur des côtelettes ; mettez de la farce sur les bardes avec l'os de chaque côtelette : panez-les par-dessus, & mettez-les dans une tourtiere pour leur faire prendre belle couleur.

Ragout de pieds de Moutons. Echaudez-les : faites-les cuite, mais pas trop, dans un bouillon, avec persil, ciboule ; puis tirez-les, coupez le pied, ôtez l'os de la jambe, & étendez-en la peau sur la table : mettez-y un peu de farce ; roulez-les un à un : rangez-les dans un plat, arrosez-les d'un peu de graisse, pannez-les, & faites leur prendre couleur dans un four ; on y met un peu de ragout par dessous.

On les accommode aussi à la sauce blanche, les passant à la casserole avec lard fondu, sel, poivre,



muſcade, ciboule, fines herbes, & on blanchit la fauce avec jaunes d'œufs & verjus.

Terrine de Queues de Mouton aux navets. Faites blanchir dans l'eau bouillante des Queues de mouton, coupez-en les deux bouts : faites-en des paquets à proportion des queues : mettez ces paquets dans une marmite & ſur des bardes de lard & tranches de bœuf aſſaiſonnées comme il faut; faites la même garniture ſur les paquets, & faites feu deſſus & deſſous : faites prendre couleur avec du lard fondu dans une caſſerole, avec navets bien ratiſſés & en façon d'olives : remuez-les toujours; puis faites-les égouter, & remettez les dans une caſſerole avec du coulis clair de veau & du jambon. Les queues des moutons étant cuites, tirez-les de la marmite, déficelez, laiſſez-les égouter, mettez-les dans une terrine & verſez deſſus le ragout de navets.

Maniere de couper le Mouton. Le rot de biffe & le gigot ſe coupent en travers juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet : le morceau le plus délicat eſt du côté du nerf. Le côté de la queue ſur la croupe ſe coupe par aiguillette; 2°. le carré par côtelette; 3°. l'épaule par tranches deſſus & deſſous; 4°. la poitrine par côtes après avoir ôté la peau qui eſt ſur les tendons, & dans les endroits où le couteau ne reſiſte pas. L'agneau ſe coupe de même : on connoît que la viande de Mouton eſt bonne lorſqu'elle eſt noire & graſſe en dedans, le gigot court, le nerf fin, & bien mortifié. L'hiver eſt le tems du meilleur Mouton.

MUCILAGE. Corps gluant & épais, reſſemblant à de la morve : il ſe fait avec des racines & des ſemences pilées au mortier; infuſées en eau chaude & coulées. Ces racines ſont celles de guimauve, de mauve, de grande conſoude, les ſemences à-peu-près de même : on en fait auſſi avec des gommes & des fruits : les Mucilages entrent dans la compoſition de pluſieurs emplâtres.

MUE. Maladie des oiſeaux. Elle eſt moins dangereuſe en Juillet qu'en Septembre & dans les vents froids : on connoît qu'ils en ſont atteints lorſqu'ils pa-

roissent gros, tristes, mélancoliques : on doit les tenir à l'abri du froid, leur souffler du vin tiede dans la bouche, sur leurs plumes, & les faire secher au soleil ou devant le feu.

MUGUET. (le) Fleur dont les tiges sont menues : sans feuilles ; elles portent un bouquet de petites fleurs blanches ou bleues, d'une odeur agréable, qui s'exhale au loin : ses racines n'ont ni côte, ni bulbe. Cette fleur vient d'elle-même dans les bois : elle fleurit en Avril & en Mai ; on la cultive dans les jardins : il y a encore une autre espece de Muguet rouge, ou incarnat, qui a les fleurs plus grandes, plus odoriférantes, & d'une rougeur blanchâtre.

MUID. Mesure de vin qui contient 288 pintes, mesure de Paris : le demi Muid, dit autrement Feuillete, en contient 144 ; le Quart 72 ; le demi-Quart 36.

MULET. Bête de somme, qui provient d'un Ane & d'une Jument, ou d'un Cheval & d'une Anesse. Les Mulets sont fort robustes ; on s'en sert pour porter de gros fardeaux & des bagages, sur-tout dans les Montagnes & les voyages de long cours. En France on se pourvoit de Mulets dans le Poitou, le Mirebalais, & sur-tout l'Auvergne, où ils sont les meilleurs. On estime davantage ceux qui sont nés d'un Ane & d'une Jument.

Un bon Mulet doit avoir les jambes un peu grosses & rondes, le corps ferme, & la croupe un peu pendante ; on connoît leur âge aux dents : à trois mois leurs jambes ont pris toute leur croissance, & pour lors elles sont la moitié de la hauteur du Mulet : on les gouverne & on les nourrit comme les chevaux.

Les Mules ne sont pas aussi fortes que les Mulets : une bonne Mule doit être grosse de corps, avoir les pieds petits & les jambes seches : le poitrail & la croupe larges, le cou long & vouté, & la tête petite.

Le Mulet & la Mule engendrent dans les Pays chauds, mais dans ces pays-ci on ne croit pas utile qu'ils s'accouplent, parceque cela les rend vicieux & malins.

MULET ou MENGE. C'eſt une eſpece de Meunier, Poiſſon aſſez ſemblable au barbeau. Le Mulet a une groſſe tête, les écailles luiſantes, la chair blanche & molle : il vient de la mer, dans les rivieres.

MULES AUX TALONS. Eſpece d'Engelure cauſée par le froid qu'on a ſouffert en ces parties.

Pour remédier à ce mal, il faut faire bouillir de la ſauge dans du gros vin, & tremper dedans les pieds ſoir & matin : ce vin peut ſervir deux ou trois jours ; ſi elles étoient entamées, il faudroit y mettre de l'onguent, ou une emplâtre.

MULOT. Petit animal ſemblable à la Souris. Ils ſont nuiſibles aux bleds & aux fruits ; on doit leur faire la guerre avec des ſouricieres, ou en leur donnant occaſion de ſe noyer dans des pots d'eau couverts de paille.

MULTIPLICATION., (la) eſt la troiſieme des quatre Regles de l'Arithmetique : elle conſiſte à multiplier un nombre par un autre, afin de trouver un troiſieme nombre qui contienne autant de fois le multiplié comme il y a de fois 1 au multiplicateur. Le multiplié ou multiplicande eſt le nombre de deſſus, & le multiplicateur eſt celui de deſſous ; & de chaque figure de l'un, il en faut multiplier les figures de l'autre. Cette regle eſt importante à ſavoir pour un Agriculteur.

Pour multiplier facilement & promptement, il faut néceſſairement ſavoir par cœur la table ſuivante.

2 fois	2 font	4	4 fois	4 font	16	7 fois	7 font	49
2	3	6	4	5	20	7	8	56
2	4	8	4	6	24	7	9	63
2	5	10	4	7	28	8 fois	8 font	64
2	6	12	4	8	32	8	9	72
2	7	14	4	9	36	9 fois	9 font	81
2	8	16	5 fois	5 font	25	2 fois	12 font	24
2	9	18	5	6	30	3	12	36
3 fois	3 font	9	5	7	35	4	12	48
3	4	12	5	8	40	5	12	60
3	5	15	5	9	45	6	12	72
3	6	18	6 fois	6 font	36	7	12	84
3	7	21	6	7	42	8	12	96
3	8	24	6	8	48	9	12	108
3	9	27	6	9	54			

Premier Exemple d'une Multiplication ſimple.

On a acheté 248 toiſes de terrein, à 200 livres la toiſe : on veut ſavoir à combien ſe montera le total.

Poſez d'abord le nombre de toiſes 248 T.
& au-deſſous mettez le prix de la toiſe 200 L.
après quoi poſez encore deſſous les 2 zero 00
& parlant au 2 qui eſt au-deſſous & au 8 qui eſt au-deſſus, dites, 2 fois 8 font 16; poſez 6 à la gauche des deux derniers zeros comme ci à côté 600
& retenez une dixaine : enſuite dites, 2 fois 4 font 8 & un de retenu font 9, que vous poſez à la gauche du 6 ; de cette maniere ci . . . 9600,
& dites 2 fois 2 font 4, que vous poſez à la gauche du 9, & le tout fait ci, ... 49600
livres qui eſt le montant du prix de 248 toiſes à 200 liv. la toiſe.

La Multiplication composée eſt celle où il y a outre les livres, des ſols & des deniers : elle eſt plus difficile que la précédente ; & cependant pour la faire

comprendre nous allons en rapporter différens Exemples très clairs.

Exemple. On doit 1500 liv. de pain à 2 ſ. 6 d. la liv. On veut ſavoir quelle ſomme cela fait.

D'abord multipliez	1500 l.
par	2 ſ.
& vous trouverez	3000 ſ.
Pour les 6 deniers prenez la moitié de 1500 liv. qui eſt	750 .
enſuite additionnez 3000 liv. & 750 l. cela fera	3750
ôtez le zero de ce dernier produit, reſtera 375 l. ci	375
prenez la moitié de 375 & vous aurez 187 l. 10 ſ. ci	187 l. 10 ſ.

qui ſera le montant de 1500 livres de pain à 2 ſ. 6 den. la livre.

Exemple. On a pris chez le Boucher 186 l. de viande à . . . . . 8 ſ. la livre, & on veut ſavoir quelle ſomme cela fait.

Pour faire cette opération, multipliez 186 liv. de viande par . 8 ſols,

& vous aurez . . . 1488 ſ.

mettez un point après le premier 8. puis retranchez une figure à droite du nombre des ſols 1488 & vous aurez 148 dizaines : coupez-les par la moitié, & vous aurez 74 l. & 8 que vous poſerez au-deſſous de & de cette maniere . . . .

	148 l. 8 ſ.
	74 l. 8

Enſuite dites, en commençant de gauche à droite, la moitié de 14 eſt 7, que vous poſerez au-deſſous du 4, & la moitié de 8 eſt 4, que vous poſerez à la droite du 7; ce qui fera 74 liv.; & le 8, figure

retranchée par le point, sera mise dans l'ordre des sols, & le tout fera	74 l. 8 f.

Autre exemple. On veut acheter 280 pintes de telle ou telle liqueur à 3 l. 10 f. la p.

posez	280 pintes.
à	3 l. 10 f. la p.

Pour faire cette opération, multipliez les 280 pintes par 3 liv. & le produit sera 840 que vous poserez au-dessous, & dans cette forme.	280 pintes.
à	3 l. 10 f.

produit de 3 livres 840

A l'égard des 10 f. on prend la moitié de la quantité de la chose, & cela, parceque 10 sous est la moitié de la livre, & dites : la moitié de 2 est 1, posez-le sous le 8, & dites : la moitié de 8 est 4, posez-le sous le 4, & la demi de zero est zero, que vous posez à la droite du 4 : ce qui produira 140 liv. faites un tout des deux sommes 840 & 140, & le montant sera 980 : c'est ce que couteront les 280 pintes, à 3 l. 10 f. la pinte.

Figure de l'opération . .	280 pintes
à	3 l. 10 f. la pinte.
Produit de 3 liv.	840
Produit de 10 sous . .	140
Total;	980

Regles à savoir pour faciliter l'opération de la Multiplication.

Prenez pour exemple la Multiplication du muid de bled & de ses parties.

Le muid de bled étant supposé à 12 septiers.
& le septier à . . . . 12 boisseaux.

Lorsqu'on veut faire la Multiplication du muid de bled, il faut pour 6 prendre la moitié du prix,
pour 4 en prendre le tiers,
pour 3 en prendre le quart,
pour 2 en prendre le sixieme,
pour 1 en prendre le douzieme.

Si les parties à multiplier sont des septiers & boisseaux; il faut d'abord multiplier les muids par le prix & valeur du muid, selon la méthode ordinaire.

Ensuite pour les septiers & boisseaux, il faut prendre partie de partie.

Exemple pour 7 muids, 10 septiers, 8 boisseaux, à 72 liv. le muid.

	7 muids.
	à 72 liv. le muid.
	504 liv.
Prenez pour 6 septiers la moitié d'un muid laquelle sera	36 liv.
pour 3 septiers la moitie de 6 septiers,	18
pour 1 septier le tiers de 3 septiers,	
pour 6 boisseaux, la moitié d'un septier,	3
pour 2 boisseaux, le tiers de 6 boisseaux,	1
	568

Et si les parties n'étoient que des boisseaux qui sont parties d'un septier, il faut observer le même ordre, en prenant lesdites parties sur la valeur du septier, comme on les a prises sur la valeur du muid; car au septier il y a 12 boisseaux, comme au muid il y a 12 septiers.

Exemple, sur	23 septiers	5 boisseaux ¾
à	9 liv.	18 sols le septier.
	207	
	20	14 sols.
pour 4 boisseaux,	3	6
pour 1 boisseau,	0	16 6 den.
pour 1 quart,		4 1
	232 l.	0 7 den.

Autre Exemple pour la Multiplication du muid de vin, & de ses parties.

On suppose 17 muids de vin, 3 quarts & demi à 55 livres le muid.

Il faut d'abord multiplier les muids ou les demi-queues par leurs prix & valeur, & après prendre sur lesdits prix & valeur, les quarts ou les quarteaux qui s'y rencontrent, en prenant comme ci-dessus partie de partie,

	17 muids 3 quarts & demi	
à	55 livres le muid.	
	85	
	85	
pour 2 quarts,	27	10 sols.
pour 1 quart,	13	15
pour demi-quart,	6	17 6 den.
	983 l.	2 s. 6 den.

Autre Exemple pour la multiplication de la toise courante, pieds & pouces.

D'abord, il faut multiplier les toises par le prix & valeur d'icelles : ensuite,

Prenez pour 3 pieds la moitié du prix.
pour 2 pieds le tiers.
pour 1 pied le sixieme.

& s'il y a des pouces; comme il y a 12 pouces au pied, il faut prendre partie de partie, de même qu'on a fait pour la Multiplication du muid de bled.

Exemple ; pour	31 toiſes 4 pieds 5 pouces.		
à	9 livres la toiſe.		
	279		
Pour 3 pieds, la moitié de la toiſe, ſera	4 liv.	10 ſols.	
Pour 1 pied, le tiers de lad. moitié ſera	1	10	
Pour 4 pouces, le tiers d'un pied, ſera		10	
Pour 1 pouce, le quart de 4 pouces, ſera		2	6 den.
	285 liv.	12 ſols	6 den.

Il faut obſerver un point important, lequel ſert à toute ſorte de Multiplication, c'eſt celui-ci. Lorſqu'on vous prenez les fractions ou partie des parties, ſoit en haut, ſoit en bas, prenez-les enſorte que la derniere produite ſerve à produire la ſuivante. Par exemple, au lieu de prendre pour 4 pieds les deux tiers de la valeur de la toiſe, prenez pour 3 pieds la moitié, & pour 1 pied le tiers de ladite moitié, parceque la valeur d'un pied ſeul, doit ſervir à prendre la valeur de pluſieurs pouces.

M. Barrême a donné deux Méthodes pour faire la Multiplication compoſée de livres & ſols, ſans ſe ſervir des parties aliquotes de 20; il dit lui même qu'elles demandent beaucoup de tems pour être appriſes.

Premiere Méthode par laquelle on vient à bout de multiplier tout d'un coup les ſols en livres 7

Prenez pour exemple 135 écus
à 3 liv. 14 ſols.

Premierement, multipliez 135
par 3 l. vous trouverez 405 :
enſuite pour les 14 ſols, prenez la moitié qui eſt 7: poſez ce 7 au-deſſus des 14 ſols : multipliez-le en 135, & dites; 7 fois 5 font 35, deſdits 35 ou autre produit, doublez la derniere figure qui eſt 5, ce qui fera

10; mettez-les au-dessous des 14; retenez la premiere qui est 3 & qui sera pour les livres: continuez à multiplier vos 135 par 7 & dites, 7 fois 3 font 21, & 3 livres de retenu font 24; posez 4 sous le 5 & retenez 2; 7 fois 1 est 7, & 2 de retenu font 9; posez les, additionnnez ces 94 avec les 405 qui sont au-dessus, vous trouverez 499 liv. 10 s. & la valeur de 135 écus à 3 l. 10 s.

		7
Figure de cette opération	135 écus.	
à	3 l.	14 s.
	405	
	94	10 s.
	499 l.	10 s.

Application de cette regle.		9 s.
Supposez avoir acheté	253 aunes	
à	7 l.	18 s.

Faites la même opération que par la regle précédente, & vous trouverez que les 253 aunes à 7 l. 18 sols montreront . . . . à 1998 l. 14 s.

		9 s.
Figure de la regle	253 aunes.	
à	7 l.	18 s.
	1771 :	
	227 :	14 s.
valeur,	1998 l.	14 s.

Si c'étoit 19 sols, ainsi que pour tous les sols impairs, on prend d'abord, comme par 18; & pour le sol impair qui reste, on coupe la derniere figure de la marchandise, & on en prend la moitié de celles qui précedent: cette moitié produira des livres qu'il faut

poser aux livres, & s'il reste 1 cet un vaut 10 sols, qu'il faut poser aux sols, ajoutant la figure retranchée.

Seconde Méthode de multiplier les sols en livres.

Exemple, 253 boisseaux à 7 l 18 s. le boisseau.

Pour faire cette opération, posez les livres du prix sous les dixaines de la marchandise, & mettez la moitié des sols sous la derniere figure : ensuite multipliez l'une par l'autre ; doublez la derniere figure, au lieu de l'ajouter comme c'est l'ordinaire : ce seront des sols qu'il faudra mettre aux sols, & additionnez les autres figures qui sont au-dessus ou qui précedent : ce seront des livres.

Figure de l'opération.

253 boisseaux à 7 l. 18 s. le boisseau.
79

227.7.
1771

---

montent à 1998 : 14 s.

Quand les prix de la marchandise ne sont que des sols simplement, il faut prendre la moitié desdits sols & en multiplier la marchandise selon l'ordre ci-dessus.

Exemple, 100 aunes à 58 sols l'aune.
29

90.0.
200

---

montent à 290 livres.

MUR MITOYEN. C'est tous murs ou de clôture ou gros murs qui séparent des maisons ou des héritages, & ils sont réputés tels s'il n'y a titre contraire : ils peuvent même le devenir en payant la moitié, car tout Propriétaire peut poser ses bois sur le Mur de son voisin, l'élever s'il n'est pas assez haut, le démo-

lui même, s'il n'est pas suffisant, en le bâtissant à ses frais & dépens.

Dans les villes, chacun peut obliger son voisin de faire séparation de leurs maisons, cours & jardins par un mur de clôture de hauteur de 9 à 10 pieds, & de contribuer aux frais. La marque que le mur est mitoyen est lorsque le chaperon, c'est-à-dire, la pointe de maçonnerie dont on couvre le mur, a un filet de pierre des deux côtés : car s'il n'en a que d'un côté, il est réputé appartenir tout entier à celui du côté duquel il est fait. Hors les villes & fauxbourgs ne se clot qui ne veut, dit la coutume de Paris.

Mur de Clôture. (le) Est tout Mur qui sépare des lieux appartenans à deux Propriétaires, & où il n'y a aucun bâtiment ni d'un côté ni d'un autre : tout Mur de clôture est réputé mitoyen s'il n'est justifié du contraire par écrit ou par construction.

Murs de Clôture d'un héritage, ou d'un bien de Campagne lorsqu'il est composé tout d'une piece.

Rien n'est plus important, ni plus avantageux que de pouvoir clorre un bien de Campagne, de maniere que les bêtes malfaisantes, les Chasseurs, ni les Voleurs n'y puissent entrer. Comme cet objet pourroit paroître trop dispendieux à bien des gens, un Cultivateur industrieux a proposé une maniere de construire à peu de frais, ces sortes de Murs, & de telle sorte néanmoins qu'ils aient toute la solidité nécessaire. On doit faire d'abord tout autour de l'héritage un fossé large de huit pieds par le haut & de trois pieds & demi par le bas, sur trois pieds de profondeur, en jettant toute la terre du côté de l'héritage : ce fossé étant creusé, on prend la terre même, avec un tiers de chaux qu'on y mêlera pour en former du mortier : on fait avec ce mortier une espece de mur de terrasse : on lui donne le talus nécessaire & semblable à celui du fossé.

On doit faire cette espece de mur en dedans du fossé du côté des champs qu'on veut clorre, & on l'éleve à la hauteur de quatre pieds, c'est-à-dire, un pied plus haut que le sol du terrein : on lui fait un petit fondement d'un pied dans le fossé même, & on donne à ce mur un pied & demi d'épaisseur : on le forme avec deux

planches à cette même distance entr'elles, dans l'entre deux desquelles on jette le mortier à demi sec pour qu'il puisse se comprimer comme il faut, & on le bat à mesure pour qu'il se lie entierement.

On doit ménager, à la hauteur du sol des terres, des trous de quatre pouces de diametre qui traversent le mur d'outre en outre : ils ne doivent être distans les uns des autres que d'un pied. Pour former ces trous exactement, on se sert de morceaux de bois ronds, de même diametre, & que l'on met dans le mortier aux distances marquées : on doit avoir une assez grande quantité de ces cylindres de bois, pour en pouvoir mettre au moins 12 sur une longueur de dix-huit pieds qui sera celle des planches servant à former le mur; ils doivent traverser le mur tout entier & être contenus entre les planches; lorsque le pan du mur est fait, on les fait sortir, & ils laissent les trous ouverts.

Ces trous serviront pour laisser passer chacun deux pieds d'aubépine, dont les racines seront plantées en dedans de la clôture dans la bonne terre, & recouvertes de deux pieds par dessus au plus; ces aubépines poussant au-dehors feront une forte palissade qui tiendra au mur & le garantira.

Enfin il faut achever le Mur de la hauteur de trois pieds seulement au dessus des trous sans compter la couverture, & on ne lui donnera qu'un pied d'épaisseur par le haut : on le finira en mortier de terre seulement, & on lui donnera la hauteur de six pieds en tout sans comprendre son fondement qui est d'un pied comme on l'a dit, ni sa couverture qui doit être en tuiles à chaux & à sable.

Selon le calcul qu'a fait l'Auteur de cette sorte de clôture, la dépense y compris la façon, le fossé, la haie & la couverture, ne vient qu'à 7 liv. la toise courante; & ne couteroit en total que 3500 livres pour enfermer au moins 40 arpens. *Jour œcon. août*. 1758.

MURS de Clôture plus simples. On peut encore, pour clorre une ferme ou toute l'étendue d'un Bien de Campagne, l'environner d'un fossé large de six pieds & profond de quatre, dont on rejette la terre du



côté du champ, & sur le chevet ou bourlet qu'elle forme, on seme la haie vive qui doit un jour mettre le champ à l'abri des vents, & sur-tout des vents du Nord: on doit de plus, planter d'espace en espace, des arbres dont le fruit & le bois dédommagent du tort qu'ils peuvent faire, & qui servent encore à abriter la terre. Cependant par-tout où la terre n'est point rare, bien des gens croient plus utile d'enclore le terrein de Murs ou tout d'un coup, ou d'année en année, afin que la dépense soit moins onéreuse : d'ailleurs les Murs emportent bien moins de terre. *Journ. œcon. Octobre* 1758.

On a éprouvé depuis long-temps que les récoltes sont toujours meilleures dans les enclos qu'en pleine campagne.

MUSCADE. Espece de noix venant d'un arbre qui croît en Asie. Les bonnes sont d'une grosseur raisonnable, pesantes, grises au-dehors, rougeâtres & marbrées en dedans, d'un goût âcre, piquant, aromatique. Elle sont chaudes, stomachiques & céphaliques : elles aident à la digestion, chassent les vents, corrigent la puanteur d'haleine, arrêtent le vomissement, la lienterie, &c.

MUSCAT. Sorte de raisin excellent : il y en a de différentes sortes, 1°. le blanc qui a la grappe longue, grosse & pressée de grains; 2°. le rouge a les mêmes qualités : son grain est plus ferme; 3°, le noir est plus gros & plus pressé de grains, il est fort sucré; 4°. le violet, les grappes en sont longues & garnies de gros grains; 5°. le Muscat de Malvoisie : on le met au-dessus des autres à cause de son musc; 6°. le Muscat de Ribezatte est musqué, il a le grain plus petit que les autres, son suc est fort doux & agréable.

MUTATION DE FIEF (la) arrive quand un fief change de main, c'est-à-dire, de Propriétaire: or, la Mutation peut arriver 1°. de la part du Seigneur, & dans ce cas, le Vassal ne doit que la foi & hommage au nouveau Seigneur, & non l'aveu & dénombrement.

2°. De la part du Vassal; dans ce cas, outre la foi & hommage, le nouveau Vassal doit l'aveu & dénom-

brement dans les successions & donations en ligne directe, si le Donateur ne devoit ni droit ni profit de fief. *Voyez* AVEU & DENOMBREMENT.

3°. Il doit le droit de relief dans les cas de succession, donation, substitution en collatérale, & de bail emphitéotique.

4°. Il doit le droit de quint dans les Mutations qui se font par vente ou par autre contrat équipollent à la vente, & même dans les Mutations qui se font par échange.

Dans la Mutation qui arrive en matiere de censive, les droits de lods & ventes sont dûs au Seigneur censier; & en deux cas seulement; 1°. pour la Mutation qui se fait par ventes, auquel cas l'Acheteur doit payer au Seigneur les ventes; 2°. lorsque la Mutation du Censitaire arrive par bail à rente rachetable, parceque ce contrat est équipollent à la vente; 3°. par celle qui arrive par contrat d'échange & permutation d'héritage; mais dans ce dernier cas, les lods & ventes sont dûs au Roi & non au Seigneur.

MYRRHE. Gomme résineuse qui croît dans l'Arabie : la bonne doit être en belles larmes claires, légeres, de couleur jaune, d'une odeur forte, d'un goût amer & âcre. On ne s'en sert que pour les compositions, comme la thériaque. La commune est pour les Emplâtres, onguens, &c. Son usage principal est dans les obstructions de la matrice; les affections du poumon; on en donne une dragme en poudre dans un verre de vin blanc : son usage externe est contre les plaies de la tête, la gangrene, les ulceres, &c.

MYRTE. Arbrisseau dont les fleurs sont menues & odoriférantes : il se plaît dans les pays chauds & arrosés. Les Myrtes viennent de graine, & ils se marcottent avant la séve d'Août. On fend trois ou quatre doigts de long le bois qu'on met en terre à l'endroit d'un nœud jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche, & au bout de six semaines on les transplante : on les taille quand ils sont grands.

N

NAPPE D'EAU. On appelle ainſi dans les jardins d'ornement une caſcade qui ſe dégorge d'un baſſin par une embouchure large, dans un baſſin inférieur, & qui forme aux yeux comme une large bande d'argent.

NAPPES. Ce ſont de longs pans de filets quarrés, à mailles d'un pouce, de huit ou neuf toiſes de long, pour prendre des alouettes au miroir : on y prend auſſi les canards ſauvages: On les tend bien roides avec des piquets : on laiſſe entre les Nappes autant d'eſpace qu'elles en peuvent couvrir, & un homme caché dans une loge à peu de diſtance, les tire lorſque les oiſeaux ſont dans l'eſpace qui doit les envelopper, enſorte que les Nappes ſe ferment comme les deux battans d'une porte. *Voyez* ALOUETTES.

Les Nappes pour les canards doivent avoir douze toiſes de long, & les mailles trois pouces, elles doivent être un demi pied dans l'eau. Il faut avoir des appellans de la même eſpece attachés par le pied entre les deux Nappes.

NARCISSE (le) eſt une grande fleur à une ſeule feuille, blanche, entourée de ſix feuilles pâles & purpurines, portée ſur une tige haute d'un pied : il y en a de beaucoup d'eſpeces. Le Conſtantinopolitain, le Jaune, l'Anglois, le grand Narciſſe d'Inde, le Narciſſe rouge, &c.

On les plante dans les parterres en planches à quatre doigts de diſtance, ſur des alignemens tirés au cordeau : on a ſoin de bien labourer la terre ; à la fin on les multiplie de cayeux, & on les replante en Octobre.

La racine du Narciſſe eſt un vomitif. La décoction de cette même racine mêlée avec du miel eſt un bon remede pour les coupures des nerfs, rétablir les entorſes & les diſlocations : étant mêlée avec du vinaigre & de la graine d'ortie, elle fait aboutir les apoſtu-

mes, purge la pourriture des ulceres, & elle efface les taches & rougeurs du visage.

NARCOTIQUES (les) sont des remedes destinés pour rappeller le sommeil ; pour réparer la perte des esprits causée par les insomnies, & calmer les douleurs vives. L'opium & le Pavot sont les Narcotiques les plus efficaces : il y a encore le syrop de pavot blanc, le Laudanum qui est l'opium préparé, le diascordium, le syrop de nénuphar ; les émulsions des quatre semences froides, la poudre de corail : mais les Narcotiques sont sujets à des inconvéniens fâcheux, parceque souvent ils rendent la tête pésante & causent une espece d'ivresse. D'habiles Médecins prétendent que la poudre ou teinture de corail, n'a pas les inconvéniens de l'opium & du pavot. On s'en sert dans les maladies où le sommeil est troublé par des douleurs aigües, soit internes, soit externes, & dans le transport au cerveau.

NASSES. Filets dormans faits de longues cages d'osier, dont l'entrée va toujours en diminuant vers l'intérieur de la cage. Il y a plusieurs brins d'osier qui s'y réunissent & s'écartent sans peine pour laisser passer le poisson qui veut y entrer, mais comme ils se rejoignent lorsqu'il a passé, il ne peut plus sortir.

Il y a aussi des Nasses à prendre des oiseaux, qui sont faites de la même maniere que les précédentes : on les place auprès de quelque buisson où il y a du grain semé aux environs ; on y met une nichée de moineaux dedans & dans une petite cage ; ceux-ci par leurs cris attirent les autres qui entrent facilement dans la Nasse, mais qui n'en peuvent plus sortir.

NASTURCE ou Cresson d'inde. *Voyez* CAPRE, CAPUCINE.

NATTE. La Natte se fait de plusieurs tissus de paille, joints ensemble : la meilleure est celle dont le brin de paille est menu. Les Nattes sont nécessaires pour se garantir de l'humidité des murs, de même que pour conserver les tapisseries qui seroient tendues contre un mur un peu humide. Elle sont en usage à l'entrée d'une chambre ou appartement, dont le plancher est passé en couleur, afin que ceux qui y en-

trent, s'essuient leurs souliers auparavant, pour ne pas gâter le plancher : elles sont encore fort utiles pour porter les pierres de taille sur les civieres, afin qu'elles ne s'écornent pas.

NAVETTE. Plante annuelle, ou espece de Choux sauvage, dont la graine est noire & ronde. Elle est d'un grand usage : il y en a de deux sortes ; la noire qu'on appelle rabette est la plus grosse, elle sert à faire de l'huile à brûler : les Apoticaires emploient aussi cette graine ainsi que les Ouvriers en laine. Celle qui tire sur le violet, & qui est plus petite & moins amere, sert pour la nourriture des serins. On seme la Navette depuis le commencement d'Avril jusqu'en Juillet, & à plein champ : il lui faut des terres fortes & bien labourées, & que l'on herse après qu'on l'a semée : elle mûrit vers la fin de Juin, ce que l'on connoît quand elle blanchit ; on l'arrache & on la bat dans le champ même, sur un drap pour en avoir la graine.

L'on ne doit pas mettre trop de terres en Navette & en Colsa, parceque ces graines usent beaucoup la terre.

NAVETS. Racine potagere qu'on cultive dans les jardins & dans les champs. On en compte sept ou huit especes : le Navet de Vaugirard, qui est estimé à Paris ; le Navet commun, qui vient d'Aubervilliers, le rond & le gris ; le Navet de Meaux le plus gros de tous ; le Navet de Freneuse dans le terroir de Mante, c'est celui qui est le plus délicat ; le navet de Saulieu en Bourgogne, & celui du Gâtinois. En général les petits sont les plus agréables : les Navets viennent de semence, ils se multiplient de graines ; ils veulent une terre legere & sabloneuse, cependant ils viennent fort bien dans les fortes quand elles sont bien labourées.

Dans les jardins on en seme sur planche au mois de Juillet pour en avoir l'automne & l'hiver : on doit semer la graine un peu claire. Quand la graine est levée, on éclaircit le plan ; on sarcle les mauvaises herbes : on ne doit pas les laisser en terre lorsqu'ils sont en état d'être cueillis, de peur qu'ils ne se cordent. Les Navets qu'on emploie à la cuisine, sont bons deux mois après qu'ils ont été semés.

Outre

Outre que les Navets servent à faire de bons potages, ils servent encore à faire des ragoûts pour mettre avec la viande. Pour cet effet, coupez vos Navets proprement; faites-leur faire un bouillon dans l'eau: ensuite faites-les cuire avec du bouillon & du coulis, & un bouquet de fines herbes.

La semence de Navet est chaude, dessicative, atténuante, incisive: elle pousse dehors la rougeole & la petite vérole: on l'ordonne, dans les fiévres malignes, dans la jaunisse; la dose est d'une dragme. La racine est bonne pour la toux invéterée, l'asthme, la phtisie dans une décoction d'eau chaude avec du sucre: on s'en sert extérieurement en cataplasme pour appaiser les douleurs.

Les Navets cuits sous la braise, appliqués derriere les oreilles, appaisent la douleur des dents: ils sont excellens contre les engelures des talons & autres parties.

NAVETS, gros Navets & grosses Raves, destinés à la nourriture des bestiaux pendant l'hiver & le printems. Maniere de les cultiver selon l'usage ordinaire; 1°. on doit avoir préparé la terre par plusieurs bons labours & par le fumier: la meilleure terre est celle qui est douce, sabloneuse & un peu humide.

2°. On doit les semer à la fin de Juin, dans tout le mois de Juillet & au commencement d'Août, ce doit être dans un tems de pluie pour que la graine leve.

3°. Semer la graine à la main & avec égalité, la recouvrir de terre avec la herse, de l'épaisseur d'un pouce.

4°. Quand les Navets sont levés, semer de la graine dans les endroits où il en manque.

5°. Les sarcler avec soin pour ôter les mauvaises herbes, & cela, lorsque les racines sont grosses comme le bout du petit doigt: au lieu de sarcler, on peut donner un petit labour avec la houe.

6°. Empêcher qu'aucun bétail, & sur tout les cochons, n'approchent du champ. Dans le mois de Novembre on doit arracher les raves de peur de la gelée, & les arranger par lits dans un cellier, mais on peut laisser les Navets en terre.

Selon la Méthode de la nouvelle culture, on doit 1°. labourer la terre très profondément, & faire usage des fumiers; 2°. on peut semer les navets depuis la mi-Mai jusqu'au mois d'Août : avec le nouveau semoir on ensemence presqu'autant de terre avec une once de graine, qu'on en ensemenceroit avec une livre selon la méthode ordinaire; 3°. on doit semer par rangées simples éloignées les unes des autres de six pieds, & labourer les platebandes à cinq ou six pouces de profondeur. Comme ce semoir met la graine alternativement à différente profondeur, on a toujours de la graine qui réussit, soit par la sécheresse, soit par l'humidité : dans ce dernier cas, c'est la graine de la superficie qui leve la premiere; par-là on a deux levées de Navets dans un même champ : moyennant les labours suffisans, on a vu des Navets qui pesoient seize & dix neuf livres.

Nouvelles Observations sur la culture des Navets. On a remarqué que presque tous les Navets que fournissent les environs de Paris, sont insipides ou mauvais. C'est sans doute, parcequ'on les fait venir dans une terre deja épuisée & que l'on charge trop tous les ans, & qu'on les fume avec du fumier de voirie qui est puant & très chaud, ce qui fait que ces Navets sont durs & tarés. Dans les endroits au contraire où les Navets viennent excellens, on ne fume point du tout le terrein, ou si on est obligé de le faire, c'est avec du fumier de vache ou de cheval bien pourri. On donne plusieurs façons de labour à la terre avant que d'y semer la graine de Navets, après l'avoir laissé reposer une année entiere; avec cette méthode, on parvient à faire venir des Navets dans leur état naturel. On doit semer les Navets depuis le mois de Mars, jusqu'au mois de Septembre, afin de pouvoir en avoir pendant toute l'année.

Les premiers, il est vrai, sont sujets à monter en graine & ne sont jamais aussi bons que ceux que l'on seme en automne, parceque les grandes chaleurs leur sont contraires, car cette sorte de racine étant aqueuse a besoin de beaucoup d'eau pour

la nourrir : ainsi il faut les arroser souvent pendant l'été. On ne doit pas enfoncer la graine bien avant dans la terre ; l'épaisseur d'un bon pouce suffit, & pour cet effet la herse est très propre pour les semer. On ne doit pas non plus les semer trop épais, ni trop clair : il est bon de mettre depuis trois jusqu'à cinq pouces d'intervalle des uns aux autres, afin que chaque plante puisse venir comme il faut ; il en est de même des Raves, c'est à dire de ces Navets qui sont de forme ronde comme les oignons, & qu'il ne faut pas confondre avec les raiforts qu'on appelle improprement Raves, & qui viennent dans les jardins : mais on doit leur donner plus de distance qu'aux Navets. On peut les semer à la fin d'Août, jusqu'à la fin de Septembre : les pluies d'automne les font croître merveilleusement. Mais il faut les cueillir avant les grandes gelées, & ensuite les enfouir dans des trous pratiqués dans le champ même qui les a produits : ces Raves sont d'un grand secours pour la nourriture des vaches & des cochons, & on doit les faire cuire pour les derniers. De toutes les nourritures qu'on puisse donner aux bestiaux, les Navets & les grosses Raves sont les meilleures & celles qui leur font le plus de bien : elles sont très rafraîchissantes, fournissent beaucoup de lait aux vaches, & elles contribuent même à engraisser les bœufs, les Chevaux, la Volaille & sur tout les Oyes, en les faisant cuire auparavant. Cependant on n'en doit pas donner aux moutons & aux brebis, à moins qu'on n'ait dessein de les vendre pour la boucherie parceque ces plantes étant fort humides leur pourrissent le foie & leur causent plusieurs maladies.

La culture des Navets est préférable au Turnips des Anglois qui sont un espece de Navets qu'on nomme en France Navette. C'est une bonne méthode d'en semer sur les chaumes après la recolte du Froment & du Seigle quand la terre est bonne par elle même ; mais si on a la facilité de faire arroser amplement le terrein avec quelques eaux de riviere ou de marre ; & si on ajoute ensuite un peu de fumier de vache

bien consommé, on peut compter sur une très bonne récolte de Navets, quoiqu'on en ait fait une de Froment l'année précédente. On a même fait l'expérience que le produit de ces Navets, à les faire consommer pour l'engrais du Bétail seulement, rapportoit autant que le Bled que le même champ avoit produit auparavant; que si on vendoit ces Navets seulement à raison de deux liards la botte, pareille à celle que l'on vend à Paris un sol & souvent dix huit deniers on retireroit plus de 300 liv. d'un arpent ensémencé en Navets. *Journ. œcon.* 1761.

NEFFLIER. Arbre de médiocre hauteur qui produit les Neffles; il croît dans les haies & dans les buissons. On le cultive dans les jardins, ses fruits y sont plus gros. Les Neffliers sont longs à croître, ils ont le tronc & le bois fort dur: les feuilles en sont longues, assez semblables à celles du laurier. Les Neffles ressemblent à de petites pommes dont la tête est en forme de couronne. & renferment quatre ou cinq nœuds durs comme des noyaux: elles ne mûrissent point sur l'arbre, on est obligé de les abattre, & on les fait mûrir & jaunir sur de la paille. Les Neffles sont rafraîchissantes; elles resserrent beaucoup, & sont contraires à l'estomac: les molles resserrent moins.

NEIGE (la) est produite par des vapeurs contenues dans une nuée, qui d'abord ont été condensées pour former de la pluie, mais qui rencontrant dans leur chûte un air plus froid capable de les congeler, se convertissent en un amas de petits glaçons de figure oblongue, & forment ce qu'on appelle la neige: ces flocons sont d'autant plus menus que le tems est plus froid. D'un autre côté, il est certain que la Neige répandue sur la terre, lui conserve sa chaleur en l'empêchant de s'évaporer. Les sels contenus dans ce météore aident beaucoup la végétation, & l'on a remarqué que les années où il tombe une grande quantité de neige, ne sont jamais stériles. Comme la Neige se fond plus aisément, elle offre un moyen plus commode que la glace pour rafraîchir le vin en

été. On s'en sert sur-tout dans les pays chauds & dans les plaines, c'est ce qui se pratique à Rome : elle se conserve aussi bien que la glace dans les glacieres, mais il faut pour cela la ramasser par peloton, la battre & la bien presser : faire en sorte que ces pelotes étant arrangées dans la glaciere ne fassent qu'un corps, & qu'il n'y ait pas beaucoup de vuide entre elles : la chose est plus facile lorsque le froid est grand ; car alors on n'a qu'à jetter de l'eau dans les espaces, & elle se glacera aussi-tôt. On ramasse plus facilement la Neige dans les prairies & sur les gazons qu'en tout autre endroit.

NENUPHAR. Plante qui croît dans les marais, dans les étangs & rivieres. Ses feuilles nagent à la surface de l'eau : sa racine & sa semence sont dessicatives & astringentes ; on s'en sert contre le flux de ventre les âcretés de l'urine, & dans toutes les maladies où il faut appaiser le mouvement violent du sang & des esprits, comme les fiévres ardentes, les insomnies, les agitations d'esprit, en usant de la prisanne faite avec la racine de Nénuphar. On emploie extérieurement les feuilles & les fleurs en forme de lotion aux pieds. On en fait un syrop & une eau distillée.

NERF COUPÉ Pilez des vers de terre dans un mortier : mettez-y un peu de térébentine : puis appliquez le tout, pour faire reprendre le Nerf coupé.

NERF DOULOUREUX. Oignez-le avec le jus de matricaire incorporé avec l'huile rosat un peu chauffé : ou appliquez du persil pilé, ou des racines de mauve sauvage pilées avec du vieux oing.

NERF FERU. Accident qui arrive aux chevaux dans les courses violentes, & dans les ornieres, en s'attrapant des pieds de derriere les nerfs de devant. On doit d'abord chercher le mal en portant la main au long du Nerf, pour trouver l'endroit de l'enflure ou de la douleur. Si l'accident est récent, frottez le mal avec de l'huile d'olive chaude, & présentez une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'huile : remettez de l'huile, & continuez la friction pendant une demi-heure.

Si la Nerferure est considérable ou vieille, on pourra la guérir par ce remede. Faites fondre de la poix noire dans une grande cuiller de fer; étant bouillante ôtez-la du feu : jettez y peu à peu de la farine de froment : remuez le tout ; laissez-le un peu refroidir, & faites du tout une emplâtre sur du cuir délié, rasez le poil où est le mal, & appliquez l'emplâtre : laissez-la jusqu'à ce qu'elle tombe, & appliquez-en une seconde, promenez dans cet intervalle votre cheval.

Nerf foible. Prenez fleurs de romarin, feuilles de laurier, de petite sauge, de lavande, de primevere, de chacune une poignée, & une pinte de vin : faites cuire le tout dans un pot de terre ; fomentez la partie avec cette décoction, & appliquez dessus le marc des herbes bien chaudement.

Nerf foulé Remede. Prenez des fleurs de bouillon blanc, de millepertuis, de camomille de chacun une poignée : faites bouillir toutes ces fleurs dans une chopine de vin blanc jusqu'à la réduction de la moitié : coulez cette décoction ; trempez y un linge & appliquez-le sur le mal. Si la peau étoit emportée ou écorchée, il faut battre des blancs d'œufs avec de l'huile rosat, & étuver avec ce mêlange la partie affligée, & mettre par dessus le linge trempé dans la décoction dont on vient de parler.

Nerf piqué dans la saignée. Appliquez dessus de l'huile distillée de térébenthine ; ou une once de térébenthine de Venise, avec autant de vieille huile, & un peu d'eau-de-vie.

Nerf retiré & raccourci. Appliquez extérieurement de l'huile de noix, tirée par expression ; ou oignez la partie malade avec de l'huile de vers de terre ; ou faites cuire cinq poignées de petite sauge pilées avec une livre de beurre frais : passez le tout chaudement par un linge avec expression, & en oignez le mal soir & matin.

Nerfs. (Remede contre les affections des) *Voyez* Apoplexie, Paralysie, Hypocondriaque, Rhumatisme.

NEZ. Saignement considérable du Nez, ou hémorragie violente. Faites sécher du sang qui coule du Nez sur une pelle chaude, dissolvez de cette poudre dans

du vin, & le donnez à boire au malade ; ou soufflez-lui de cette poudre dans le Nez : ou bien jettez une demi-once de poudre de vitriol verd dans un demi septier de bon vinaigre : faites bouillir le tout : retirez le ensuite du feu, & que le malade en reçoive la fumée par les narines : ou qu'il attire fréquemment par le Nez de l'eau fraîche.

Ulcere ou chancre au Nez. Faites bouillir du jus de tabac avec partie égale d'huile jusqu'à la consomption du jus, & si l'ulcere est malin, mêlez dix grains d'orpiment avec deux onces d'huile rosat, & en oignez le mal deux fois le jour. Mêlez le suc de lierre avec une huile appropriée, comme de l'huile de lys : on fait attirer ce mêlange à celui qui a des ulceres puans au fond du Nez.

Croissances qui viennent dans le Nez. Mêlez de la poudre de racine de gentiane avec du suc de scrophulaire, & réduisez-les en une telle consistance qu'on en puisse former des tentes : il faut en mettre deux fois le jour dans le Nez. *Voyez* POLYPE.

Mauvaise odeur du Nez. Faites infuser dans de gros vin rouge des noix muscades concassées ; attirez de ce vin par le Nez, & buvez-en à jeun ; ou bien attirez par le Nez du suc de lierre bien épuré.

NICOTIANE. *Voyez* TABAC.

NIELLE. Maladie des bleds & de plusieurs autres grains, tels que le bled de Maïs, l'orge & l'avoine. La Nielle est une espece de brouillard qui s'éleve souvent dans le tems des chaleurs, & qui tombe sur les bleds lorsqu'ils sont en lait, & les brûle ordinairement, si le soleil paroît tout d'un coup. Les épis des bleds attaqués de cette maladie sont remplis d'une poussiere noire au lieu de contenir une farine blanche, & le bled n'en vaut rien, il infecte même de sa couleur celui qui n'est point gâté. La Nielle, proprement dite, détruit entierement le germe & affecte tout le pied : sa cause en est incertaine ; cependant l'Auteur de la Culture des terres croit que les pluies abondantes occasionnent cette maladie, puisqu'il y a beaucoup plus de noir quand les années sont humides :

elle cause moins de dommage au froment que le charbon. L'autre espece de Nielle improprement dite, s'appelle bosse ou charbon ; les épis attaqués de cette maladie, sont verds & bruns d'abord après la fleur, ensuite blanchâtres : l'enveloppe du grain n'est pas détruite comme dans la Nielle, mais le dedans renferme une substance un peu ferme.

Les grains charbonnés donnent une odeur désagréable au pain ; comme ils sont plus legers que ceux qui sont sains, on en emporte une partie en jettant le grain à la roue & par le crible à vent : on croit que le charbon est une maladie héréditaire. Les personnes qui ont une grande expérience sur cette matiere, croient que ces deux maladies n'en sont qu'une, mais qui est portée à son dernier période dans les épis niellés ; sur cette raison, que toutes les années où on trouve beaucoup de Nielle, on ne manque pas de trouver du charbonné réciproprement. *Voyez* SEMENCE.

Pour garantir les grains de la Nielle ; il faut 1°. changer la semence chaque année, & avoir attention que le grain soit bien sec & bien mur, point niellé ; 2°. Faire bouillir de l'eau dans un grand chaudron, la verser sur de la chaux vive que l'on a à côté de soi dans un cuvier, 3°. Quand les gros bouillons sont appaisés, verser par-dessus moitié autant d'eau froide qu'on avoit employé de chaude, & remuer le tout avec un bouloir. 4°. Attendre que la chaux soit bien dissoute, ce que l'on connoît si les gouttes que l'on laisse tomber sur un couteau, restent blanches 5°. Arroser alors avec cette eau de chaux la quantité de grains qu'on veut 6°. Remuer bien ce grain avec la pelle, & le ramasser en un tas le plus élevé qu'il se peut. 7°. Ne semer ce grain que huit jours après cette préparation, mais en attendant le remuer exactement une fois le jour.

Autres précautions pour garantir les bleds de la Nielle. 1°. Le froment étant coupé, laissez-le bien sécher sur la terre : ne liez ni ne serrez pas les gerbes tant qu'elles seront humides : serrez les grains destinés pour la semence dans un grenier bien sec : étendez-

ſes y, & laiſſez-les bien ſécher & refroidir; vous pouvez après cela les mettre en tas & les y laiſſer, mais ayez attention de les faire ſouvent remuer. Prenez pour cet effet de la ſemence de l'année, & portez-la ſéche en terre autant qu'il eſt poſſible. Si la ſemence renferme quelque humidité, ou ſi la coſſe des grains eſt diſpoſée à la putréfaction, réduiſez un poirier en cendre; ajoutez-y un peu de ſel; verſez-y de l'eau & arroſez avec cette mixtion les grains avant que de les ſemer; ou bien mêlez des cendres ordinaires parmi les grains deux jours avant de les ſemer; ou bien encore, portez le froment ſur l'aire; mettez-le en tas, arroſez-le bien d'eau de fumier. Si le terrein eſt maigre, répandez par-deſſus le tas une bonne quantité de chaux vive, de cendres de ſarment de vigne, & autant de poignées de ſel qu'il y a de boiſſeaux de froment: remuez ſouvent le tas; réiterez l'arroſement de deux jours l'un pendant huitaine, & faites bien ſécher vos grains.

Les autres moyens qu'on peut employer pour prévenir la Nielle, ſont les leſſives de ſalpêtre, d'alun, de verd de-gris, de vitriol, de ſel commun, de cendres de plantes, avec leſquelles on échaude les bleds qu'on veut ſemer.

A l'égard des grains charbonnés, comme ils ſont plus legers que les ſains, on en emporte une partie en vannant les grains, ou en les paſſant au crible à vent: mais il eſt difficile de tout ôter: les grains qui s'écraſent infectent de noir ceux qui ſont ſains: cette pouſſiere noire s'attache aux poils qui ſont à l'extrêmité des grains. Les Fermiers appellent le *bout* les grains ainſi tachés, & ils diſent qu'ils ont le bout. Le grain attaqué du charbon eſt monſtrueux. Les grands Obſervateurs en Agriculture croient que le charbon n'eſt autre choſe qu'un grain qui n'eſt point fertiliſé, & que la cauſe de cette monſtruoſité n'eſt qu'un défaut de fécondation ſemblable à celui qui rend les ſeigles ergotrés; & que les ſeuls moyens qu'on puiſſe employer efficacement pour prévenir cette maladie, ſont d'avoir la précaution de ſemer de bonne heure & en bonne ſaiſon, de donner des labours ſuffiſans aux bonnes

terres, d'améliorer par des engrais celles qui sont maigres; ils croient du moins que ces moyens peuvent diminuer l'abondance du charbon.

Les expériences qu'on a exécutées à dessein de connoître la nature de cette maladie, & les moyens de nettoyer de cette poussiere noire la superficie des grains, prouvent que cette poussiere n'affecte pas les organes intérieurs du grain avant qu'il soit mis en terre; que la chaux, dans laquelle on lave les semences, quoique plus efficace que l'eau simple n'est pas suffisante; que les fortes lessives alkalines sont les meilleures, telles que celles de la soude, de la potasse, des cendres gravelées ou des cendres ordinaires chargées de sel, ou bien une forte saumure de sel marin, dans les pays où le sel est marchand, ou une partie d'esprit de nitre contre neuf parties d'eau de riviere. On peut choisir entre ces différentes drogues celles qui seront plus communes dans les lieux où l'on aura des grains à préparer pour les semences.

L'ergot est pour les seigles la même maladie que le charbon. *Voyez* ERGOT.

Autre remede contre le bled charbonné. Faites tremper le bled dans une lessive composée d'eau commune, dans laquelle on fait dissoudre de la chaux, du fumier de pigeon; du sel marin, & de la cendre de foyer. Cette composition ne peut être qu'avantageuse pour la multiplication du grain.

NITRE. *Voyez* SALPETRE.

NIVELEMENT (le) est l'art de trouver le niveau d'un terrein : cette connoissance est nécessaire à la campagne pour applanir des terreins inégaux, particulierement dans les jardins. Le niveau ordinaire est une équerre dans l'angle de laquelle pend un fil au bout duquel est un plomb qui doit tomber juste dans l'entaille qui traverse les deux côtés de l'équerre. On pose ce niveau, sur le milieu d'une longue regle portée par des piquets ou batons bien droits, appellés jallons, qui ont cinq à six pieds, & qu'on fiche en terre à huit ou neuf pieds de distance, on les releve ou on les enfonce & on voit s'ils sont tous de niveau, le tout en commençant depuis l'endroit le plus élevé jusqu'au

plus bas. Lorsque les jallons se trouvent avoir hors de terre la même hauteur, on applanit les parties du terrein qui sont les plus hautes d'un jallon à un autre.

NOBLE EPINE. *Voyez* EPINE VINETTE.

NOIR, couleur. Pour faire du beau Noir, on n'a qu'à mettre une grosse méche à une lampe remplie d'huile de noix; allumer la méche; mettre un plat au-dessus de la lampe soutenu par quelque baton ou pierres : la fumée de l'huile s'attachant à ce plat forme un Noir très fin : on a soin d'amasser cette poudre noire quand elle est seche, pour s'en servir dans le besoin.

NOIRPRUN, ou bourg épine. Arbrisseau qui est du nombre de ceux dont on fait des haies. Ses branches sont fort hautes, épineuses & droites; ses feuilles sont longues & olivâtres : il porte un fruit rouge & à noyau qui sert aux Teinturiers pour faire le jaune, le bleu & le verd.

NOISETTIER. Grand arbrisseau qui jette plusieurs petits troncs : il ne porte point de fleurs, mais des chatons d'où sortent de petites pellicules, où la noisette est renfermée. Les Noisettiers aiment fort les endroits frais, les terres sabloneuses ou humides : on les met volontiers dans des bosquets, on les laboure de tems en tems. On en compte trois especes; le sauvage qui vient dans les bois & sans culture, & qui porte des noisettes blanchâtres & un peu molles. 2°. Le noisettier franc & cultivé, dont les noisettes sont rouges, fermes & d'un meilleur goût que les précédentes 3° L'aveline qui croît dans les pays chauds, & dont les noisettes sont plus fermes & meilleures.

On les éleve de noyau ou de bouture, ou de plant enraciné; on s'en fournit pour cela dans les bois : on les plante à la fin de l'hiver. Comme ils viennent par touffes, on ne laisse que quatre ou cinq tiges les plus belles, & on les laboure tous les printems. Son bois sert à faire des cercles de plusieurs grandeurs.

NOIX (les) sont le fruit du noyer. On les mange en cerneaux dès le mois d'Août, & jusqu'à ce que la chair de la noix ait acquis sa consistance : on les mange mûres lorsqu'elles commencent à tomber d'elles-mêmes;

c'est ordinairement vers le milieu de Septembre, & c'est alors qu'on les cueille en les abbattant à coups de perches ou de gaules. On les met ensuite par tas dans un lieu bien aéré, jusqu'à ce qu'elles quittent leur premiere robe, ensuite on les répand dans un grenier pour qu'elles sechent mieux. Si on veut les conserver dans leur fraîcheur, on doit les cueillir au milieu de leur maturité, & les mettre sous du sable dans un lieu frais : lorsque les Noix sont devenues fort séches, on les fait tremper quelques jours dans l'eau ; au reste plus les Noix sont vieilles, plus elles rendent de l'huile.

Noix confites. Pour confire des Noix, on en cueille la quantité qu'on veut, sur la fin du mois de Juin, c'est-à-dire, avant que le bois soit formé ; on en ôte tout le verd avec un couteau, & on les jette à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite on les en retire pour les mettre dans l'eau bouillante ; après qu'elles y ont bouilli quelque tems, on les en retire & on les remet dans d'autre eau bouillante, & on acheve de les y faire cuire. Elles sont suffisamment cuites, si en les piquant avec une épingle elles retombent d'elles-mêmes : alors on les retire pour les mettre en eau fraîche ; puis on les tire, on les fait égoutter, & on les met dans du sucre cuit à lissé. On les fait un peu fremir, on tire la poelle du feu, & on verse le tout dans une terrine : on les y laisse toute la nuit dans un lieu chaud ; le lendemain on égoutte le syrop ; on lui fait prendre un bouillon & on le jette sur les Noix : on réitere cela deux ou trois fois. Il ne faut pas épargner le sucre, car les Noix doivent baigner dedans : cela fait on pique les Noix l'une après l'autre avec une lardoire, & on y fait passer, de la tête à la queue, un lardon d'écorce de citron : on fait cuire le syrop à perlé, & on met les Noix dans des pots.

Eau de Noix. Pour faire cette eau on doit cueillir les Noix vertes vers le mois d'Août, les couper par rouelles & les faire distiller dans l'alambic à petit feu ; on doit garder cette eau distillée dans des bouteilles bien bouchées. Elle est fort bonne, prise tous les matins à jeun avec un peu de vin blanc & de poudre de tartre, contre l'hydropisie, le mal caduc, la para-



lysie & les maux des yeux.

Noix de galle. (la) Excroissance qui se trouve sur le chêne rouvre (c'est celui qui est moins haut que les autres, & qui a le tronc & le branchage tortu). La Noix de galle donne à l'encre sa noirceur ; les meilleures viennent d'Alep.

Noix muscade (la) vient des Indes Orientales ; elle est astringente, corrige la puanteur de l'haleine, fortifie le foie & l'estomac, aide à la digestion, chasse les vents.

NOLI ME TANGERE. Plante qui croît dans les bois & aux lieux humides : elle a proche de ses feuilles plusieurs petits nœuds remplis de suc ; & les fruits qui renferment la semence s'ouvrent au moindre attouchement qu'on leur fait, & la font sauter en l'air : cette plante est très apéritive, propre pour faire uriner, & briser la pierre du rein & de la vessie, étant prise en décoction : son eau distillée opere encore mieux cet effet ; ses feuilles appliquées sont bonnes contre la strangurie.

NOTAIRES. La fonction des Notaires consiste à assurer la foi des actes par leur témoignage, & à les rendre authentiques par leur signature. Le Public s'en rapporte à eux touchant la vérité des actes qui ont été faits en leur présence : ils sont dépositaires de la fortune des Particuliers. Les Juges dans leurs Jugemens déferent aux actes que les Notaires ont signés : ils sont regardés comme des Loix que les Parties se sont imposées elles-mêmes. Ces sortes d'actes passés devant Notaires emportent hypotheque sur les biens de l'obligé, & lorsqu'ils sont scellés du sceau de la Jurisdiction dans laquelle les Notaires sont immatriculés, ils peuvent être mis à exécution sans qu'il soit besoin de mandement ni de permission de Juge, à la différence des actes passés devant Notaires qui n'ont point ces deux effets.

NOVALES. On appelle ainsi les terres qui ne portoient que du bois, de l'herbe ou du foin, & que l'on change par le labour en terres à grain. Les prés défrichés & mis en Novale & amandés avec les cendres de leur gazon sont les meilleurs ; ils rapportent du

grain six ou sept ans de suite sans interruption. On ne doit pas commencer par y mettre du froment, mais on y met d'abord du millet, du chanvre, puis du seigle & enfin du froment; parceque ces sortes de terres ont toujours trop de chaleur, mais si elles ne sont point trop chargées de sels, on peut y semer la premiere année de la vesce ou des pois; la seconde, du seigle, & la troisieme du froment; dans la suite on conduit ces terres à l'ordinaire.

NOUÉ. (enfant) *Voyez* ENFANT & CHARTE.

NOVEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. On doit cueillir les olives, faire les premieres huiles, planter des oliviers: faire provision d'herbes pour le fourage des bestiaux, serrer les fruits d'automne, encaver les vins, planter & provigner la vigne, serrer les échalas, couper les saules; casser les noix pour faire de l'huile; tailler la vigne, émonder les arbres, couper le bois à bâtir.

Pour le Jardin faire porter de grands fumiers secs près des chicorées, artichaux, celeri, poireaux, &c. pour les y répandre dès que le froid se fait sentir: on les couvre plus fort à mesure que le froid augmente: couvrir les laitues d'hiver avec de la paille longue; replanter en motte les choux pommés dont on veut avoir de la graine. Quant aux fleurs, planter les rosiers, les lillas & autres arbrisseaux qui ne craignent point la gelée; couvrir les plantes, car elle leur est funeste.

NOYER. Arbre fort connu dont les fruits sont les noix que l'on mange & qui servent à faire de l'huile, & dont le bois sert à faire des ouvrages également solides & propres. Il y a trois sortes de Noyers, l'un dont la noix est fort grosse & la coquille plus mince que les autres, & dont le fruit est meilleur au goût, mais qui rapporte moins; l'autre, dont la noix n'est pas forr grosse, mais de figure longue & qui rapporte beaucoup; & la troisieme sorte, qui a la noix petite & à plusieurs angles: on ne s'en sert que pour faire de l'huile. Le Noyer aime les terres grasses, il ne craint point les lieux humides, froids & exposés au vent; ainsi on le plante volontiers en plein champ &

sur les chemins, ou sur les avenues des maisons : ils viennent moins bien dans les jardins, & ils nuisent à ce qui est autour d'eux par leur ombrage & leurs longues racines.

On éleve des Noyers en semant dès noix au mois de Février : on choisit pour cela les plus belles qui ont l'écorce blanchâtre & aisée à rompre ; & on les met sur des lits de sable dans la cave jusqu'au tems qu'on les veut semer. Au bout de deux ans qu'il sont levés, on les sarcle avec soin ; on les replante en pepiniere ; on leur donne par an quatre labours, & quatre ou cinq ans après on les met en place ; mais avant, on doit leur couper le pivot & ne leur laisser que les plus belles racines. On doit les planter au cordeau à cinq toises l'un de l'autre, dans des trous larges de six pieds & profonds de trois. *V.* Noix.

Le bois de Noyer est le plus estimé pour les meubles de propreté.

NOYÉ'S, secours qu'on doit leur donner. Quelque compassion qu'on ait pour ceux qui ont le malheur de se noyer, on se contente de les pendre par les pieds, & après quelques tentatives, on laisse pour morts ceux dont tout souffle de vie paroît éteint, surtout s'ils ont été quelques heures dans l'eau. Cependant quantité d'exemples prouvent qu'on a sauvé la vie à de telles personnes, en employant certains remedes & précautions.

1°. On ne doit pas mettre le Noyé dans cette position violente ; mais pour s'assurer s'il n'a point trop bu d'eau (car il y en a à qui on en a trouvé médiocrement) on doit le mettre dans un tonneau ouvert, qu'on roule pendant quelque tems en différens sens, ou bien l'exciter à vomir en introduisant une plume dans l'œsophage.

2°. Au lieu de le laisser étendu & tout nud sur le rivage, comme on ne fait que trop souvent, on doit l'envelopper de couvertures & le porter dans un lit bien chaud, appliquer sur son corps des serviettes chaudes, pour remettre en jeu les esprits solides de la machine, afin qu'ils puissent redonner du mouvement aux liqueurs.



3°. L'agiter, le retourner, le soulever & le secouer dans les bras, lui verser dans la bouche des liqueurs spiritueuses: lui irriter les fibres du nez avec des esprits volatils, ou lui souffler avec un chalumeau du tabac & de l'air chaud dans la bouche avec un soufflet pour communiquer cet air aux intestins; ou bien souffler dans ces mêmes intestins la fumée du tabac d'une pipe, avec un morceau de pipe cassée: on a vu des effets salutaires de ce dernier remede.

4°. Des le moment qu'on peut avoir le Chirurgien, faire faire la saignée à la jugulaire, & si tous ces remedes ne réussissoient pas; ouvrir la trachée artere, & y souffler de l'air chaud pour donner du jeu aux poumons. Peut on tenter trop de moyens pour ramener à la vie un homme, sur-tout lorsqu'il n'y a pas longtems qu'il s'est noyé.



O

OBIER. Arbrisseau dont les branches sont semblables à celles du sureau, & ses feuilles à celles de la vigne: ses fleurs sont blanches & disposées en parasol; & ses baies rougissent lorsqu'elles sont mures. Il aime les terroirs gras & humides: on se sert de cet arbre pour faire des bosquets.

OBLIGATION. On entend ordinairement par ce terme un acte passé pardevant Notaire pour prêt d'argent ou pour autre cause, à la différence des reconnoissances sous signature privée. Une condition essentielle pour la validité de l'obligation, c'est qu'elle doit contenir la raison pour laquelle elle est causée; car une Obligation sans cause est nulle. Toutes Obligations & actions pour somme de deniers sont réputées mobiliaires, parceque toute action prend la qualité de la chose à laquelle elle tend: ainsi toute action qui tend à avoir un immeuble, est immobiliaire.

On appelle Obligation en forme authentique celle qui est passée pardevant Notaire, qui est grossoyée en parchemin & scellée; à la différence de l'Obligation qui n'est qu'en papier & en brevet.

Obligation solidaire. C'est une Obligation en vertu de laquelle on peut agir contre chacune des parties qui l'ont contractée pour le tout, sans que le créancier soit obligé à la discussion des autres: chaque débiteur est tenu de la totalité du paiement; mais il a son recours contre ses co-obligés. Au reste, il faut que dans l'acte le mot de solidité, de solidaire, ou de solidairement obligés, soit employé pour produire cet effet. Il y a des cas où l'obligation est solidaire indépendamment du consentement des Parties: par exemple, les provisions d'alimens en matiere civile, peuvent être demandées solidairement à chacune des Parties condamnées, sauf leur recours contre les autres.

OBSTRUCTIONS des visceres (les) sont la source de toutes les maladies chroniques, qui ont

pour cauſe des maux anciens & invétérés.

Remede. Prenez de la limaille de fer rouillée, demi-once; du ſéné mondé & de la rhubarbe choiſie qu'on mettra en poudre, de chacun deux gros; du jalap & du ſel d'abſinthe, de chacun un gros & demi; du mercure doux deux ſcrupules; on mêlera le tout dans ſuffiſante quantité de ſirop de chicorée composé: on aura un opiate dont le malade prendra un gros & demi tous les matins pendant neuf jours. Le malade boira enſuite un bouillon où l'on aura fait cuire de la chicorée, de l'aigremoine & du capillaire, & ſe promenera enſuite doucement pendant une heure.

Cet opiate diviſe le ſang épais, il évacue abondamment les ſéroſités, & léve les obſtructions des viſceres.

On preſcrit pour détruire les obſtructions des viſceres, pour fondre les tumeurs ſchirreuſes, differens opiates; qu'il ne faut jamais mettre en uſage, qu'on n'ait fait précéder les remedes généraux, & les bouillons délayans & apéritifs.

Obstruction du Méſentere. On peut faire uſage de l'opiate ſuivant. Prenez demi once de gomme ammoniac; ſix gros de feuilles de ſéné mondées; de mercure doux, de racine d'Arun, & d'aloës ſuccotrin, de chacun deux gros; de poudre cornachine, de rhubarbe, de chacun trois gros; de la limaille de fer préparée, demi once. Après avoir pulvériſé ce qui doit l'être, on incorpore le tout dans ſuffiſante quantité de ſirop de pomme composé, & on en fait un opiate. On en prendra depuis un ſcrupule juſqu'à demi gros.

Obstruction du foie. Prenez demi-once de racines d'arrête-bœuf & de perſil; un gros de la ſeconde écorce de ſureau & de caprier; une demi poignée, des feuilles de prêle ou queue de Cheval, de pimprenelle, de cerfeuil, & de ſommités de houblon; une pincée des fleurs de ſureau & de ſouci; deux gros de ſéné; deux ſcrupules de rhubarbe concaſſée & enfermée dans un nouet. Faites cuire le tout dans deux demi-ſeptiers d'une décoction de chiendent. Après avoir paſſé la liqueur vous y mêlerez une once de ſirop

de chicorée composé, un demi gros de poudre de cloportes séchés au four, quatre grains de jalap. On fera prendre cet apozeme pendant une semaine au malade, de jour à autre.

On observera de retrancher le jalap, tant que les urines seront rouges, ou chargées de sable.

Bouillon médicinal pour guérir les Obstructions du foie & de la rate. Prenez une livre de rouelle de veau coupée par tranches, racines de patience sauvage, chicorée sauvage, feuilles de cerfeuil, de pimprenelle, d'aigremoine, de scolopendre & de cresson, de chacun une demi poignée, épluchées & lavées, & coupées menu: ajoutez-y un gros de rhubarbe concassée, un gros de sel d'absinthe, & une once de limaille de fer, que vous laverez dans l'eau chaude pour la dégraisser, & que vous enfermerez dans un linge lâchement lié. Faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau jusqu'à la réduction de la moitié: ôtez le feu, retirez le nouet de limaille, passez le bouillon par une étamine avec une legere expression, & le partagez en deux bouillons. On en prend un le matin à jeun & l'autre trois ou quatre heures après dîner, pendant l'espace d'un mois: on se purge au commencement, au milieu & à la fin.

Obstruction, ou hydropisie du bas ventre. Remede. Prenez une once & demi de racine d'asarum, d'iris nostras, & d'yéble; deux pincées de feuilles d'absinthe séchées; deux gros de séné. Vous ferez infuser le tout à froid pendant trois jours dans un vaisseau bien bouché dans une pinte de bon vin blanc. On en prendra le matin deux verres à jeun. On pourra réïtérer ce remede au bout de quelques jours, si le malade n'est pas désenflé: on doit faire précéder cette prisanne par des bouillons apéritifs.

Autre Remede. Prenez de la racine de gentiane, d'iris de florence, & de l'écorce intérieure de sureau, de chacune une once; des racines d'aunée & des feuilles de séné, de chacune demi once; deux gros de racine de jalap, & un gros de canelle: mettez le tout en poudre & versez par dessus deux livres de bon vin blanc. Faites macérer à froid pendant quelques jours & gardez le pour l'usage.

La dose est de deux verres le matin à une heure de distance l'un de l'autre, & un potage après le second verre. Ce vin fortifie le ton des visceres affoibli dans l'hydropisie; on doit le continuer quelque tems suivant les forces du malade.

Autre Remede. Prenez du saffran de Mars apéritif préparé à la rosée de Mai, demi once; de rhubarbe choisie, & de cloportes séchés au four & mis en poudre, de chacun deux gros; du sel ammoniac en poudre, quatre scrupules; de la casse en bâton, du diagréde, du jalap, de chacun un gros. Mêlez le tout dans suffisante quantité de sirop de chicorée composé, ou des cinq racines, & faites un opiate, dont le malade prendra tous les matins à jeun un gros & demi. Une heure ou deux après il boira un bouillon altéré avec le cerfeuil, le cresson & la chicorée, & se promenera, si ses forces le lui permettent.

Cet opiate convient très bien dans les hydropisies causées par des humeurs épaisses & visqueuses.

Autre Remede. On fera infuser dans du vin pendant vingt-quatre heures de la racine d'asclepias : on la fera bouillir ensuite & on en fera boire au malade un verre ou deux tous les matins. *Voyez* ENFLURES DES JAMBES.

OCTOBRE, travaux à faire dans ce mois. On continue & on acheve la vendange : on doit semer les lupins, les pois, les féveroles, l'orge quarré ; recueillir le miel & la cire; c'est le tems de faire des raisins secs, des pruneaux, du resiné & du cidre; provigner la vigne. Pour les jardins, faire les mêmes ouvrages que dans le mois de Septembre excepté les greffes; semer des épinars pour en avoir vers le mois de Mai. On peut planter toutes sortes d'arbres, & faire les derniers labours des terres humides. Quant aux fleurs, planter les tulipes vers la mi-octobre, & autres oignons qui ne sont pas en terre : sur la fin du mois, serrer les orangers & autres arbrisseaux qui craignent la gelée.

ŒIL. L'œil est l'organe de la vûe; il est sujet à differentes maladies, qu'on connoit sous le nom de mal des yeux. *Voyez* YEUX.

ŒIL dormant, terme de Jardinage. C'est une sorte

de greffe qui se fait au mois d'août. *V*. GREFFE.

ŒIL poussant. Sorte de greffe qui se fait à la fin de Juin.

On se sert encore de ce terme en parlant des branches d'arbres, comme quand on dit qu'une branche doit avoir de gros yeux : dans ce sens, un Œil est une espece de petit nœud pointu, où sont renfermés pendant l'hiver les feuilles & le jet qui doivent sortir au printems.

ŒILLET (l') est la premiere des fleurs aux yeux de ceux qui se plaisent à les cultiver. Sa tige est haute d'environ un pied & demi : ses fleurs sont rouges ou blanches, ou marbrées de couleurs diverses, agreables à la vûe ; leur odeur approche de celle du gérofle. Les noms que les Fleuristes donnent aux Œillets sont infinis ; une grande partie sont arbitraires, & dependent de la fantaisie des amateurs, qui les appellent, par exemple, le Duc d'anjou, le Duc de Candale, le grand César, le grand Cyrus, la Beauté triomphante ; celui-ci est un Œillet d'un rouge de sang sur un blanc de lait, &c.

Un Œillet pour être parfait doit avoir les panaches bien opposés à la couleur dominante, & nullement confondus avec elle : ces panaches doivent s'étendre sans interruption depuis la racine des feuilles jusqu'à leur extrêmité. Les gros panaches par quart ou par moitié de feuilles, sont plus beaux que les petits : un bel Œillet doit être large de trois pouces sur neuf ou dix de tour. Il doit avoir une grande quantité de feuilles : il doit se terminer en s'arrondissant avec grace en forme de houpe : il ne doit pas avoir une trop grande quantité de mouchetures ni de dentelles, & les feuilles ne doivent point s'allonger en pointe.

Les Œillets qu'on distingue communément, sont les violets, les rouges, les incarnats, les couleurs de rose, les piquetés, & les Œillets tricolors. Les beaux Œillets sont larges & ont jusqu'a quatorze & quinze pouces de tour, mais alors ils sont sujets à crever.

Culture des Œillets. On ne doit pas mettre les Œillets en pleine terre, à cause de la fraîcheur & du trop de nourriture qu'ils prendroient. La terre qu'on

donne aux Œillets doit être reglée sur l'espece dont ils sont : les violets, les pourprés, les rouges, les piquetés, demandent une terre composée d'un tiers de sable noir qui se trouve dans les marais & sur le bord des ruisseaux ; l'autre tiers, moitié de terreau de cheval, & moitié de terreau de vache bien pourri & réduit en terre, & un sixieme de terre douce & moelleuse, le tout mêlé, passé à la claie & au crible quand on veut les empoter : les incarnats veulent une terre composée, moitié terreau de cheval bien pourri, moitié sable noir ou de terre de taupiniere.

Les Œillets se multiplient ordinairement par les marcotes. On marcote les Œillets depuis le 20 Juillet jusqu'au mois d'août, & lorsque les premieres fleurs de l'œillet sont passées : on doit faire pour cela une incision au milieu du nœud le plus près du pied de l'Œillet qu'il se pourra, & seulement jusqu'à la moitié du nœud, ou même un peu plus ; couper dans le nœud de quoi faire une ouverture à la marcote, coucher la marcote dans la terre du pot à fleurs après l'avoir labourée, l'y arrêter avec un petit crochet de bois sans la détacher de la plante, & l'arroser fréquemment. On se sert aussi de petits entonnoirs de fer blanc, pour que les marcotes prennent racine facilement. On doit placer les pots à l'ombre trois ou quatre jours, les remettre ensuite au même soleil qu'ils avoient auparavant. Au reste, les pots doivent être d'une médiocre grandeur, contenir au moins autant de terre qu'en contient la forme d'un chapeau, & être proportionnés à cette fleur, c'est-à-dire, plus étroits par le bas que par le haut, percés au-dessus de la jointure du fond & non au fond. Quand la marcotte a pris racine, on la détache avec un ciseau fort près de sa tige & au niveau de l'incision : on la plante en automne vers la saint Remi, dans un pot, au fond duquel on a mis un doigt de terreau de cheval : on doit ensuite la replanter au printems, l'arroser tous les jours d'une eau exposée au soleil, à moins qu'il ne pleuve ; la mettre à l'ombre dix ou douze jours, & après l'exposer au soleil : la précautionner contre les pluies, les gelées, & nettoyer avec la pointe d'un canif les taches que l'hiver lui cause. A l'entrée de

l'hiver, on doit mettre les pots dans la serre; les y placer en amphithéâtre pour les faire jouir d'un air égal, sur des terrines de terre dans lesquelles on verse de l'eau jusqu'au bord, lorsqu'on veut humecter la plante ; ce qu'on ne doit faire que lorsqu'elle en a grand besoin : changer les pots de place de tems en tems, & jamais par un tems froid ; couper les feuilles seches ; sortir les pots de la serre dix ou douze jours au commencement de la lune de Mars si le tems est beau : les précautionner alors contre les premieres ardeurs du soleil ; les mettre à l'abri des pluies froides par des paillassons, des couvertures de paille ou de toile en forme de toits.

Les Œillets aiment le grand air, mais ils ne veulent ni le trop ni le trop peu de soleil ; le soleil levant est celui qui leur est le plus favorable. On doit les placer loin des murailles, afin que l'air regnant également autour de leur tige, ils poussent leurs marcotes de tous côtés, au lieu de ne les pousser que d'un côté. L'eau de riviere est la meilleure pour les arroser, lorsqu'on est à portée d'en avoir ; au défaut, celle de puits suffit, mais après avoir été exposée au soleil.

On doit arroser le soir, sur-tout dans les chaleurs, & épargner les feuilles autant qu'on peut. Il faut soutenir les tiges avec des baguettes hautes de trois à quatre pieds, & les y attacher avec des fils ; les ficher dans le pot quand l'Œillet veut pousser son dard, & à mesure que le dard s'éleve, l'attacher avec du fil ou du jonc, mais on ne doit pas lier tous les montans d'un Œillet à une seule baguette. Comme trop de boutons nuisent à l'Œillet, on ôte ceux qui poussent dans les premiers nœuds du dard & tout près du pied, c'est le moyen de faire réussir le maître bouton, & à quoi on doit s'appliquer, parcequ'il fait l'ornement de toute la plante. On doit faire la guerre aux insectes qui ruinent cette fleur, tels que le poux verd ou puceron, la chenille verte, & particulierement le perce-oreille. Quand la premiere fleur est une fois passée, on arrose copieusement les pots, ou on les porte à la premiere place où les Œillets ont pris naissance, & on leur laisse former leur graine. On doit la

recueillir à la fin de Septembre, & la mettre dans des sacs de papier étiquetés pour ne pas confondre les especes. Le meilleur tems pour la semer est la fin du mois de Mars. *Traité des œillets.*

Eau d'Œillet. Pour la faire, choisissez des Œillets de la premiere seve, parcequ'ils ont plus de force & de parfum : tirez les feuilles de la fleur, coupez-en le blanc : mettez-les dans une cruche, versez de l'eau-de-vie dessus, laissez-les infuser six semaines avec quelque cloux de gerofle; proportionnez la cruche à la quantité de fleur, car il est nécessaire qu'elles trempent dans l'eau-de-vie; & pour cet effet, il faut que la cruche soit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie, sans néanmoins les presser. Bouchez bien la cruche : au bout de six semaines passez la liqueur dans un tamis, laissant égouter les fleurs en les pressant un peu, puis jettez dedans une infusion de sucre fondu en eau fraiche. Il faut par exemple, six onces de sucre par pinte d'eau pour faire ce syrop : passez-le tout à la chausse, & laissez-le devenir clair.

ŒILLETONS. On appelle ainsi certains bourgeons ou croissances que quelques plantes poussent de leurs pieds pour se régénérer : ils commencent à se former au pied des artichaux pendant l'hiver quand il est doux, & ils poussent leurs feuilles au printems; c'est alore qu'on œilletonne les artichaux, c'est-à-dire, qu'on leur fait un petit cornet au pied, pour les décharger. On œilletonne aussi les oreilles d'ours, c'est-à-dire, qu'on tire doucement l'œilleton qui a pris racine pendant la fleur, sans dépoter la plante : lorsqu'on veut multiplier une espece precieuse, on doit prendre garde en œilletonnant d'endommager le collet de la plante.

ŒUF, c'est ce que pond la poule ou l'oiseau femelle. On connoît que les Œufs sont frais quand on les mire à la lumiere, & qu'en posant la main en travers sur la pointe de l'Œuf qui est tournée en haut, on voit qu'ils sont tranparens & clairs. Pour les tenir frais pendant quelque jours, il faut qu'ils soient nouvellement pondus, les mettre dans de l'eau fraîche, & de maniere que l'eau passe par-dessus les Œufs, les changer d'eau de tems en tems; ou bien les mettre dans des pots, & verser dessus de la graisse

de mouton fondue, mais point trop chaude : de cette derniere maniere on peut les conserver frais pendant plusieurs mois. On peut encore, pour conserver un Œuf frais sans altération un mois & plus, le faire cuire à l'ordinaire ; au bout de ce tems, on le remet en eau bouillante comme s'il n'étoit pas cuit, il se tourne en lait de même que le premier jour. Les Œufs les plus propre à garder sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre.

Les Œufs sont nourrissans & adoucissans : les plus frais, & parmi ceux-là ceux qui sont blancs & longs, sont les meilleurs, mais les vieux échauffent beaucoup & peuvent être nuisibles. Les Œufs mêlés avec les légumes, rendent ces derniers moins lourds sur l'estomac. En général, les Œufs les meilleurs à la santé, sont ceux des poules.

Différentes manieres d'apprêter les Œufs.

A la coque. Mettez-les bouillir deux minutes ; retirez-les : couvrez-les une minute pour les laisser faire leur lait, avec cette attention vous ne les manquerez jamais.

Œufs mollets. Jettez la quantité que vous voudrez d'œufs dans un poelon d'eau bouillante : faites-les bouillir cinq minutes, retirez-les promptement dans l'eau fraîche : pêlez-les doucement, par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune mollet. Ces Œufs se servent de plusieurs façons, avec une sausse blanche, sausse au coulis, sausse-robert, ragoût de cardes, ou de céleri ou de laitues, ou de chicorée, ou de ris de veau.

Œufs au lait. Délayez trois Œufs avec une demi-cuillerée de farine, un morceau de sucre & trois poissons de lait : mettez le tout dans un plat, & faites cuire un quart-d'heure sur un fourneau, & passez la pelle rouge dessus.

Œufs à la tripe. Faites-les durcir : pelez-les ; coupez-les par rouelles ; prenez un morceau de beurre frais ; mettez-le dans une casserole, étant fondu sur le fourneau, passez vos œufs dedans avec du persil haché, assaisonné de sel & de poivre : étant passés, mouillez-les de crême : au lieu de crême on peut délayer une couple de jaunes d'œufs avec du verjus, & on lie les œufs de cette liaison.

Œufs au jus ou à l'huguenote. Mettez du jus de mouton ou autre sur un plat ; la sausse étant chaude, cassez vos œufs, ou comme au miroir, ou brouillés : assaisonnez de sel, muscade, jus de citron ; passez la pelle rouge par-dessus.

Œufs farcis ou à la farce. Prenez des laitues avec de l'oseille, du persil & du cerfeuil : hachez les bien menu avec des jaunes d'œufs durs, que vous aurez assaisonnez de sel & d'un peu de muscade : passez le tout au beurre : faites-les cuire dans une casserole, & mêlez-y un peu de crême.

Œufs pochés. Ce sont ceux que l'on fait cuire sans les brouiller & sans écraser le jaune : on poche les Œufs en les jettant dans l'eau bouillante ou dans du beurre fondu.

Œufs à la crême. Mettez dans le plat un demi-septier de crême : faites bouillir & réduire à moitié : mettez-y huit Œufs, sel, gros poivre, faites-les cuire, passez la pelle rouge par-dessus.

Œufs à la Reine, Faites bouillir trois demi septiers de crême ; jettez y dedans une quantité raisonnable de sucre, de fleurs d'orange, de citron confit, le tout haché très fin : ayez huit Œufs, séparez les blancs des jaunes : fouettez les blancs avec une cuiller ; pochez en deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui formera des Œufs pochés sans jaunes. Mettez-les égouter en les dressant les uns sur les autres, ensuite arrangez-les sur un plat : mettez la crême sur le feu, & faites-la réduire au point d'une sausse : mettez y ensuite les huit jaunes sur le même plat : faites lier sur le feu sans bouillir, & dressez la sausse sur les blancs d'œufs.

Œufs au pain. Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crême, sel, poivre, un peu de muscade : quand le pain a bu toute la crême, cassez-y six Œufs, battez-les, & faites-en une aumelette.

Œufs à l'eau. Mettez dans une casserole une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron : faites bouillir le tout à petit feu pendant un quart-d'heure, ensuite mettez-le refroidir : cassez dans une autre casserole sept ou

huit jaunes d'œufs, plus ou moins; délayez les jaunes d'œufs avec cette eau sucrée: passez le tout au tamis & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir. Pour être bien faits, il faut qu'ils soient un peu tremblans sans eau au fond.

Il est inutile de mettre ici les façons d'accommoder les œufs, qui sont les plus ordinaires, parceque tout le monde les sait.

OIGNONS, plante bulbeuse & potagere. La plante qui porte l'Oignon pousse des feuilles à la hauteur d'un pied: sa tige est ronde & creuse, haute de trois pieds, portant à son sommet des fleurs auxquelles succedent les fruits qui contiennent des graines rondes & noirâtres. La racine de la plante est ce que nous appellons l'Oignon, & dont on fait un grand usage dans les cuisines: c'est une espece de bulbe ronde & platte par-dessus, enveloppée de plusieurs pellicules blanches ou rouges, d'une odeur très forte. Les Oignons ne se multiplent que de graine: on la jette à plein-champ depuis la fin de Février jusqu'en Avril, & un peu clair, & on la recouvre de terre. Les Oignons veulent une terre bien ameublie: s'ils viennent trop dru, on les éclaircit; lorsqu'ils sont devenus grands & qu'ils ne profitent plus, on en foule les montans avec le pied pour qu'ils deviennent plus beaux. Pour en avoir de bien gros, on les arrache quand ils sont gros comme le tuyau d'une plume de poule, & on les replante en rayons au plantoir. Les Oignons blancs sont plus doux & plus estimés que les rouges.

Comme les Oignons sont une espece de légume dont on fait usage dans toute la France, & dans presque toute l'Europe, & qu'on ne peut s'en passer, soit comme assaisonnement, soit comme nourriture, on a cru devoir insérer ici une partie des Observations que des Agriculteurs intelligens ont faites sur la meilleure maniere de cultiver les Oignons, & les rendre plus sains, & d'un goût plus doux.

Les Oignons se plaisent beaucoup dans les terres sabloneuses, legeres ou pierreuses: les terres fortes ou froides, leur conviennent bien moins. Ils sont plus ou mois forts au goût selon la différente nature des terreins & des fumiers. Pour qu'ils soient doux

au goût, il faut les planter dans une terre sablonneuse, qu'on doit amander par des terreaux de quelques vieilles couches qu'on a déja employé, & se servir de l'espece d'Oignon qui a la forme allongée comme une poire : il faut avoir l'attention de ne semer que les meilleures graines. En général, les Oignons qui paroissent les moins durs, quand on les a pressés un peu fort, sont ceux qui sont les moins âpres au goût.

L'oignon ne veut ni un labour profond, ni être planté trop avant : il vient ordinairement à fleur de terre. Quand il y a trop de labour, il pousse ses racines trop loin, & trouve dans la terre trop de substance & d'humidité. Il ne donne que des feuilles, & ne grossit pas si bien que celui qui n'a de labour qu'un simple fer de bêche. Ce même défaut est encore cause qu'on n'a pas de si beaux Oignons, & qu'ils ne sont pas de si bonne garde, que quand la terre a moins de labour, & qu'on l'arrose rarement. Quand une fois l'Oignon a pris de la force, c'est la chaleur qui le fait grossir & mûrir de bonne heure.

Pour que l'Oignon soit de garde, il faut qu'il ait la peau très fine & peu de feuilles. Les plus gros & qui n'ont point de racines, sont ceux qui se conservent le plus long-tems : à l'égard de ceux qui sont défectueux, on les mange les premiers, ou bien on s'en sert pour replanter afin d'avoir de la ciboule. Ceux qu'on met à part pour perpétuer l'espece, doivent être choisis, c'est-à-dire qu'ils doivent être les plus gros, avoir la peau fine, fort peu de feuilles, & avoir passé l'hiver sans germer. Ceux qu'on destine pour monter en graine doivent être plantés au mois de Mars dans une terre ni trop forte ni trop legere ; on les espace à un pied de distance les uns des autres ; & lorsqu'ils sont montés en graine, on enfonce en terre de petits échalats auxquels on attache avec un lien de paille les tuyaux des Oignons, au bout desquels vient la graine. Il faut la laisser bien mûrir avant que de la recueillir, & attendre pour cela que le tuyau soit jaune & presque sec. *Journ. œcon. Janv.* 1758.

Les Oignons secs sont plus sains que les verds. L'Oignon a des vertus salutaires : pris avec du fenouil,

il guérit l'hydropiſie qui commence : appliqué avec du linge ſur les bleſſures, il en appaiſe la douleur : cuit à la braiſe & mangé avec du ſucre, de l'huile & du vinaigre il guérit la toux, & il eſt bon aux aſthmatiques : pilé & mêlé avec du beurre frais, il appaiſe les douleurs des hémorroïdes.

Ragoût d'Oignons. Faites cuire de gros Oignons entre deux cendres, puis découpez-les : mettez-les dans un plat ſur un réchaud avec du beurre frais, du ſel, du poivre & de la muſcade ; faites mitonner le tout, & les Oignons étant bien cuits, mettez-y un filet de vinaigre.

On ſe ſert de la racine ou bulbe de l'Oignon dans pluſieurs remedes. L'Oignon eſt chaud, apéritif, inciſif, mais venteux : il excite l'urine & les mois des femmes : étant cuit ſous la braiſe dans un linge mouillé, il mûrit les apoſtumes, appliqué en cataplaſme : cuit ainſi, il eſt bon au mules ou engelures, & il guérit les brulures non entamées.

Oignons de fleurs. Lorſqu'on veut les planter, ſoit en pots ou en planches, il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de vieux terreau, un quart de bonne terre de jardin, le tout mêlé paſſé à la claie, & mettre un bon pied de terre, ſoit ſur les planches, ſoit dans les pots ; 2°. il faut planter les Oignons à la profondeur d'un demi-pied en terre : mettre les pots en pleine terre juſqu'au bord, & ne les point retirer qu'ils ne ſoient prêts à fleurir ; il faut les arroſer un peu, pourvu qu'il ne gele point : que s'il geloit, on doit mettre quatre doigts d'épais de terreau ſur les planches, & même les couvrir avec des paillaſſons.

OISEAUX. Il y a une grande quantité d'eſpeces d'Oiſeaux : les plus connus ſont les Oiſeaux de proie ; les Oiſeaux de riviere, comme les canards, les oies, les ſarcelles : les paſſagers, comme les becaſſes, les grives : ceux de voliere, comme les ſerins, les linots, les chardonnerets, &c. qu'on éleve pour les faire chanter. *Voyez* chacun de ces Oiſeaux dans leur ordre alphabétique

Diverſes manieres de prendre les Oiſeaux. *Voyez*

PIPÉE, TREBUCHET.

Secret pour les prendre à la main. Mêlez de l'ellebore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous ſervir pour appâter vos Oiſeaux, à peine ils en auront pris qu'ils tomberont tout étourdis.

Ou bien prenez du grain, mettez-le tremper dans de la lie de vin, ou dans une décoction d'ellebore blanc avec du fiel de bœuf.

On prend à cet appas, des perdrix, & même des oies ſauvages, & des canards.

Secret pour apprendre à parler ou à ſiffler aux Oiſeaux qu'on éleve en cage. On doit, 1°. leur donner leçon dans l'obſcurité, c'eſt-à-dire le ſoir, & ſe ſervir d'une chandelle qu'on leur expoſe devant leur cage; les ténebres rendent les Oiſeaux plus attentifs à ce qu'on leur enſeigne, & la lumiere qu'on leur oppoſe eſt pour les réveiller un peu du ſommeil: on a ſoin de leur bien articuler les airs ou les paroles dont on veut les frapper. On choiſit pour cela de jeunes Oiſeaux: mais cet exercice demande un peu de patience.

Remede contre les poux qui incommodent les Oiſeaux. On doit les frotter de l'huile de lin, elle détruira cet vermine.

Pour empêcher les Oiſeaux de manger les fruits des arbres, il y a des gens qui conſeillent de prendre aux arbres un paquet d'ail, ou de les ſeringuer avec du vinaigre, & de l'eau d'abſinthe, ou de quelque autre choſe amere.

OISEAUX de rapine. On appelle ainſi tous les Oiſeaux pillards qui rodent dans les airs pour fondre ſur le menu gibier, la volaille, le poiſſon même, & les dévorer; tels ſont les vautours, les faucons, éperviers, autours, milans, gerfauts, orfraies, aigles, laniers, émérillons, hobereaux, ſacres, butors, hérons, cormorans, coucous: on doit leur faire la guerre de toutes manieres, ſoit en les tirant, ſoit en les prenant aux filet avec un appeau, ſoit en détruiſant les nids: on doit auſſi détruire, autant qu'on peut, les Oiſeaux de nuit qui ſont également carnaſſiers, & qui detruiſent la volaille, le gibier & les



fruits ; tels ſont le chat huant, le hibou, ou chat huant à oreilles de lievre, la chouette, les corbeaux, les corneilles, les pies, les geais.

OISEAUX de leurre (les) ſont ceux que l'on dreſſe pour prendre le gibier, tels ſont le faucon, le ſacre, le lanier, le gerfaut, l'émerillon & l'hobereau, & qui reviennent ſur le poing en leur jettant le leurre : l'autour eſt pour les faiſans & les perdrix. *Voyez* FAUCONNERIE.

OISONS, on appelle ainſi les petits des oies.

Maniere de les engraiſſer : il faut les plumer entre les jambes, & les renfermer dans un endroit chaud & obſcur, leur donner pour nourriture de l'avoine bouillie dans l'eau, & avec abondance : au bout de quinze jours ou trois ſemaines les Oiſons ſont ſuffiſamment engraiſſés.

Maniere de les faire cuire à la broche. On doit les vuider, les barder, faire une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboules, perſil, ſel, poivre, muſcade : on en farcit le corps des Oiſons ; on les met à la broche, & on les panne de mie de pain.

OING. Le véritable Oing eſt la graiſſe de porc qui tient au reins, mais c'eſt la graiſſe la plus molle & la plus humide, au lieu que le lard eſt la graiſſe ferme.

Le vieux Oing ſe fait avec de la panne de cochon, que l'on bat ſur un billot avec un gros baton juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en pâte : on met cette pâte en divers morceaux ronds que l'on enveloppe d'une veſſie de cochon ; on la tient en lieu frais, & on s'en ſert pour frotter les eſſieux des roues, le rouleau des preſſes.

OLIVIER. Arbre qui produit les olives : ſes feuilles ſont longues, pointues, vertes par deſſus & blanches par-deſſous. Au mois de Juin il porte des fleurs blanches en forme de raiſin d'où viennent les olives : elles ſont d'abord vertes, & noires quand elles ſont mûres. Pour les manger on les cueille quand elles ſont encore vertes, c'eſt-à-dire au mois de Juin & Juillet, & on les met dans une ſaumure pour leur faire perdre leur grande amertume. L'huile, qui eſt d'un ſi grand uſage n'eſt autre choſe que le ſuc des

olives écrasées sous le pressoir. Cet arbre ne vient bien que dans les pays chauds, ou du moins fort temperés ; car le froid lui est nuisible : il lui faut un terroir gras & exposé au plein Midi ou au Levant. Cet arbre se multiplie de boutures ou de rejettons qu'il pousse. On les plante d'abord en maniere de pépiniere dans un endroit bien aéré, & dont la terre doit être noire & bien labourée au mois de Novembre, dans des trous de quatre pieds : on les couvre de quelques doigts de bonne terre que l'on a soin de bien fouler. D'abord on les laboure tous les mois, ensuite deux fois l'an ; on les amande avec du fumier de chevre ; & on les arrose pendant les chaleurs. Au bout de cinq ans on les transplante à demeure dans des terres labourables & dans des fosses espacées de vingt pieds, & qu'on a fouies & remuées auparavant. On doit les labourer à la houe en Juin & Septembre ; on les taille de huit en huit ans, & lorsqu'ils ont déja atteint cet âge. On greffe cet arbre à trois ans au mois de Mai en écusson & franc sur franc : on cueille les olives au mois de Novembre & d'Octobre pour en faire de l'huile. Il y a encore l'Olivier sauvage , il est plus petit que le précédent ; les olives en sont plus petites, mais plus agréables au goût.

Le bois d'olivier s'emploie pour les ouvrage surtout des Tourneurs & des Ebenistes.

ONCE (l') poids d'un grand usage dans la préparation des remedes ; c'est la valeur de huit gros ou dragmes. Or le gros est celle de 72 grains : par le poids d'un grain on entend celui d'un grain d'orge ordinaire.

On désigne l'Once en Médecine par ce caractere ℥ j, la demi-once ℥ ß, & l'Once & demie ℥ j ß.

Il est bon de savoir que l'Once de la livre du poids de Médecine, est égale à celle du poids de Marchand. *Voyez* LIVRE.

ONGLE qui se déracine avec la chair surmontante. Remede. On doit consumer cette excroissance de chair ; & pour cela, y appliquer des feuilles de patience pilées, ou de l'huile de vitriol.

ONGLES tombés. Remede pour les faire revenir. Broyez

Broyez de la quinte-feuille avec quelque graisse que ce soit, & l'appliquez sur l'endroit, l'ongle reviendra promptement ; ou bassinez l'endroit avec l'eau distillée de tabac, & appliquez dessus des linges trempés dans cette eau.

Ongles. Les Ongles des animaux, de même que leurs cornes, servent à faire de la colle forte : on les réduit aussi en pâte, & ils servent à faire des cornets, écritoires, peignes, boutons, manches de couteaux, &c.

ONGUENT. Composition d'huile, de graisse, de cire, de poudres, auxquelles on donne quelque consistance, & dont on se sert pour panser les plaies, & autres maux externes.

Il y a quantité de sortes d'onguens. En voici quelques uns dont on peut avoir le plus de besoin.

Onguent pour les panaris, & pour toutes les tumeurs & abcès qu'on veut faire mûrir & percer ; on l'appelle Onguent de la Mere. Prenez beurre frais, sain-doux, suif de mouton, cire blanche, litharge d'or en poudre, de chaque un quarteron ; huile d'olive, demi livre : faites fondre la cire & les graisses avec l'huile : mêlez peu à peu la litharge dans la fusion, en remuant avec la spatule ; ôtez de dessus le feu jusqu'à ce que l'Onguent soit froid.

Onguent pour mondifier les plaies, les vieux ulceres & les fistules, empêcher la pourriture & les cicatriser. Pulvérisez deux onces de myrrhe, autant d'aloës : incorporez-les dans une bassine avec trois quarterons de miel écumé ; ajoutez sept à huit onces de vin blanc : faites bouillir le mélange à petit feu, l'agitant toujours avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il se soit épaissi en consistance d'Onguent, & gardez-le pour le besoin. On l'appelle l'Onguent admirable.

Onguent pour avancer la suppuration des plaies & des tumeurs. Prenez cire jaune, suif de mouton, résine, poix navale, térébenthine de Venise, de chaque demi-livre ; huile commune, deux livres & demi : coupez par morceaux la cire & le suif : cassez la résine & la poix noire : mettez fondre le tout

dans l'huile sur un feu médiocre : coulez la matiere fondue & mêlez-y la térébenthine ; c'est ce qu'on appelle l'Onguent *Basilicum*, qui est fort célebre.

ONGUENT pour résoudre & fortifier les nerfs. Prenez suif de mouton deux onces, gomme élemi, térébenthine claire, de chaque une once & demie, graisse de porc une once : mettez fondre toutes ces drogues ensemble sur un petit feu en remuant ; coulez-les, & laissez refroidir la matiere que vous garderez pour le besoin ; c'est l'Onguent de gomme élemi.

ONGUENT pour la brûlure. 1°. On doit avoir recours aux remedes le plutôt qu'on peut pour empêcher que les vessies ne se forment sur la partie brûlée : on doit la tenir le plus long-tems qu'on pourra devant le feu.

Le suif de chandelle fondu avec l'huile de noix, jusqu'à consistance d'Onguent, est excellent pour toutes sortes de brûlures.

Faites tomber goutte à goutte de la graisse de porc toute bouillante sur des feuilles de laurier, ce sera un fort bon liniment pour toutes sortes de brûlures.

Pour les brûlures à la langue, au palais, ou dans l'estomac, le meilleur remede est d'avaler du vin pur.

Les remedes pour la brûlure ne doivent jamais être appliqués qu'ils ne soient chauds.

Autres remedes. Prenez de la meilleure huile d'olive, une once & demi ; de la cire vierge, une once ; les jaune de deux œufs durcis sous la cendre. Faites fondre la cire sur un feu doux, & ajoutez-y-ensuite l'huile & les jaunes d'œufs, en remuant le tout, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'un onguent, qu'on gardera pour l'usage.

On étend une couche mince de cet onguent froid sur du linge, & on en couvre la partie brûlée : on réitere deux fois le jour jusqu'à guérison.

Onguent pour les hémorroïdes douloureuses. Prenez des feuilles de petite chelidoine ou éclaire non lavées, & une poignée des racines lavées & essuyées ;

une livre de beurre frais : faites cuire le tout ensemble à petit feu de charbon pendant une demi-heure, & jusqu'à ce que les herbes & racines soient bien cuites, & l'humidité consommée : passez-le tout chaudement par un linge avec forte expression, & conservez l'Onguent dans un pot de fayance pour le besoin.

Autre Onguent pour les hémorroïdes. Faites fondre du plus vieux lard ; ôtez-en les peaux seches : jettez-y demi-once de cire blanche coupée par petits morceaux : remuez le tout jusqu'à ce que la cire soit fondu & incorporée avec la graisse ; retirez le vaisseau du feu : remuez l'onguent avec la spatule jusqu'à ce qu'il soit froid ; frottez-en souvent les hémoroïdes avec le bout du doigt.

Onguent Rosat pour résoudre les tumeurs & abcès, adoucir les inflammations, calmer les douleurs des jointures, guérir les hémorroïdes, éréſipeles, dartres, maux de tête, temperer la chaleur excessive de l'estomac, & l'inflammation des parties naturelles :

Prenez de la graisse de porc récente, nettoyez-la de ses peaux : lavez-la plusieurs fois dans l'eau. Mettez-en trois livres dans un pot de terre : mêlez-y la même quantité de roses pâles, récemment cueillies, séparées de leur calice & concassées dans un mortier de marbre : couvrez le pot ; mettez-le en digestion au soleil pendant sept-jours. Remuez de tems en tems la matiere avec une spatule de bois ; puis faites cuire l'infusion à petit feu pendant près de deux heures : coulez-la, exprimez le marc : mettez dans l'Onguent coulé autant de roses pâles qu'auparavant ; laissez-encore digérer la matiere pendant sept jours. Faites-la bouillir à petit feu ; coulez la avec expression, & vous aurez l'Onguent rosat achevé. Si vous voulez lui donner une couleur rouge, faites-y tremper chaudement pendant quatre ou cinq heures, deux onces de racine d'orcanette.

Onguent pour les dartres, la gratelle & autres démangeaisons de la peau, comme aussi pour faire mourir les poux & les puces :

Prenez six onces & demie de vif-argent, & quatre

onces de térébenthine de Vénise : agitez le tout fortement dans un mortier de bronze pendant cinq ou six heures, afin qu'il s'éteigne entierement : mêlez y ensuite peu à peu trois livres de graisse de porc, & faites-en un Onguent. Si on en oint seulement les bois de lit, on fera mourir les punaises.

Autre Onguent pour les dartres. Mêlez demi-once de sel de Saturne & une dragme de sublimé doux, pulvérisez subtilement avec trois onces seulement d'Onguent rosat : frottez de cet Onguent les parties affectées, mais il faut auparavant avoir saigné le malade.

Onguent pour les plaies causées par quelque fer que ce soit, & sur-tout pour les plaies de la tête. Faites bouillir dans du lard fondu, ou dans de la graisse de porc mâle, de la grande consoude, bugle, brunelle, plantain long, millefeuille, scrophulaire aquatique, lierre de terre, véronique mâle & femelle, pariétaire, & autres herbes vulnéraires, & réduisez le tout en un Onguent qui sera excellenr.

Onguent du Cocher pour sécher les maux de jambes des chevaux. Mettez dans un pot du miel commun & de la couperose en poudre, de chacun une livre & demie; mêlez-les & faites-les chauffer à petit feu : remuez jusqu'à ce qu'il bouille, puis ôtez du feu, & étant un peu refroidi, jettez dedans une once d'arsenic en poudre; faites de nouveau chauffer toute cette matiere, jusqu'à ce qu'elle bouille, puis laissez-la refroidir & remuez encore long-tems, mais éloignez-vous de la fumée. Il faut raser le poil de tout l'endroit où est le mal; le frotter avec un bouchon, le graisser avec le doigt, prenant garde de n'en pas trop mettre, & n'en appliquer que de deux jours l'un.

OPIATE, est un médicament d'une consistance molle comme les confitures. On le compose ordinairement de conserves, d'électuaires, de poudres, de sels & de syrops, dont on forme un tout, qui sert pour plusieurs doses.

Opiate apéritif, fondant & purgatif. Prenez une once de conserve liquide faite avec la racine d'*Enula campana*, de *Gentiane*, & *Safran de Mars* apé-

ritif (ou vingt-cinq grains de limaille d'acier bien porphirisée) de chacun une demi-once ; de *Conserve d'alkermès*, deux gros ; de *Gomme ammoniac*, & *Safran oriental*, de chacune un gros & demi : panacée mercurielle ou mercure doux, *scammonée* préparée, de chacune deux scrupules ; extrait de *rhubarbe* & d'*aloës*, de chacun trois gros : mêlez le tout exactement avec une suffisante quantité de syrop d'absinthe : faites-en un Opiate de consistance requise. La dose est depuis demi-gros jusqu'à un gros : cet Opiate est bon pour les obstructions.

Opiate anti-scorbutique. Prenez du safran de Mars apéritif, deux onces ; de cinabre naturel, trois gros ; d'æthiops minéral, une once ; mirrhe choisie & safran oriental, de chacun deux gros : réduisez ces gros en poudre subtile. Ajoutez-y un extrait d'aloës, de fumeterre & de cochlearia, de chacun une demi-once : mêlez le tout exactement avec une suffisante quantité de syrop d'absinthe pour en faire un Opiate de consistance requise.

Opiate indiqué par M. Chomel en son Dictionnaire Œconomique, pour purifier le sang & rafraîchir le foie. Prenez racines de chicorée, deux dragmes ; racines de patience, de polypode, raisins de Damas, reglisse, chiendent, de chacun une dragme ; des quatre capillaires, bourrache, scariole, endive, bétoine, aigremoine, houblon, pimprenelle, scabieuse, de chacune une poignée ; des quatre semences froides, marjolaine, fenouil, anis, de chacune deux onces, faites-en une décoction, puis prenez six onces de sené mondé que vous ferez bouillir dans la décoction ; ajoutez deux onces d'agaric blanc, deux dragmes de canelle, & une pincée de fleurs cordiales, que vous mettrez infuser dedans : faites-les cuire avec une livre de sucre : ajoutez-y quatre onces de casse mondée, conserve de bourrache, de celle de buglose & de violette, de chacun deux onces. Faites un Opiate de toutes ces drogues : la dose est une dragme & demi ou un gros & demi, deux heures avant le repas une fois la semaine, ou deux fois le mois.

OPIUM. Larme gommeuse qui sort de la tête des

pavots d'Egypte : celui que les Turcs nous envoient est un suc tiré par expression de ces mêmes têtes, & réduit en consistance d'extrait : il doit être pesant, visqueux, de couleur noire, luisant au-dedans, d'un goût âcre. On l'appelle *Laudanum* lorsqu'il est purifié & préparé. Son usage est pour exciter le sommeil, calmer les douleurs, arrêter le cours de ventre, le vomissement : mais ce remede demande de grandes précautions ; car son excès est mortel. La dose est depuis demi-grain jusqu'à deux grains.

OPPOSITION (une) est tout acte judiciaire par lequel on forme opposition à quelque chose : ainsi on forme Opposition à un mariage pour empêcher que des personnes qui veulent se marier, passent outre à la célébration du mariage : on forme aussi Opposition à une vente d'une chose mobiliaire ou immobiliaire, comme dans le décret, pour empêcher qu'on ne passe outre, ou au moins qu'il n'y soit procédé qu'à la charge de la conservation de nos droits. 3°. On fait opposition à une Sentence pour se pourvoir contre un Jugement rendu par défaut ; & ce, dans la huitaine du jour de la signification de la Sentence : on en fait de même contre un Arrêt, quand il n'a point été rendu avec nous, ou qu'il a été rendu contre nous sur Requête, ou qu'il a été obtenu par défaut. 4°. On en fait aussi au décret, en fait de vente par décret : cette Opposition peut être de quatre sortes ; la premiere, est à fin d'annuller, & tend à ce que la saisie réelle soit déclarée nulle : la seconde, est à fin de distraire ; elle est formée par le Propriétaire d'un héritage qui a été compris dans la saisie réelle, & tend à ce que cette portion en soit distraite : la troisieme, est afin de charge ; elle est formée par celui qui prétend avoir un droit réel sur l'héritage saisi, par exemple, une rente, & elle tend à ce que l'immeuble ne soit vendu qu'à la charge de ce droit : la quatrieme, est afin de conserver ; elle est formée par un Créancier de la partie, en vertu d'une Obligation, Sentence ou Arrêt, & tend à ce que ce Créancier soit colloqué utilement pour son dû, du jour de son hypotheque, tant du principal qu'arrérages.

Il y a en outre l'Opposition en sous-ordre : elle est formée par un Créancier d'un Créancier opposant, lequel s'oppose à ce que la somme pour laquelle son Débiteur sera colloqué lui soit délivrée, afin qu'il soit payé de son dû.

Enfin il y a l'Opposition au Sceau, & celle au titre des Provisions d'un Office : elle est formée par un Créancier entre les mains de M. le Chancelier, Garde des Sceaux, en parlant au Garde-rolle des Offices, à l'effet qu'aucune provision soit scellée au préjudice de ses droits.

OR, l'Or est le plus précieux des métaux. L'Europe fournit plusieurs mines d'Or, mais le Pérou aux Indes occidentales est le pays qui en est le mieux fourni, & presque toutes les Nations le tirent de-là. L'Or est le plus solide de tous les métaux : il est composé de particules si fines qu'il est difficile de les séparer : il résiste au feu le plus violent, & n'en souffre aucune diminution, il conserve toujours sa couleur naturelle, mais il est malléable & il peut s'étendre sous le marteau plus que tout autre métal. Il est susceptible de toutes les formes qu'un habile Ouvrier lui veut donner : il n'y a point de corps solide qui soit capable d'une aussi grande extension. On prétend que d'une once d'Or on peut tirer un fil de 230800 pieds de longueur. Quoique la substance de l'Or ne puisse être altérée, on peut le mêler avec d'autres métaux ; & alors on en distingue la pureté & la valeur par le nombre des carrats. L'Or le plus fin est exempt de tout alliage, il se nomme Or de 24 carrats, & autant il contient de carrats au-dessous de ce nombre, autant il perd de sa valeur ; ainsi si on mêle ensemble un quart d'argent, un quart de cuivre, & une moitié d'or, le tout fournira un Or de 12 carrats, ainsi du reste.

ORANGE. *V. Oranger* (Eau de fleur d') Liqueur. Faites fondre du sucre dans de l'eau fraîche, puis mettez dans le sucre fondu de l'esprit de vin simple, & de l'eau de fleur d'Orange double ; mêlez-les bien, passez-les à la chausse, & laissez clarifier la liqueur.

L'eau de fleur d'Orange double se fait au bain-ma-

rie. On met dans l'alambic des fleurs d'Orange à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau, sans mettre ni eau ni eau-de-vie; on met l'alambic sur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs.

La simple se fait ainsi. On met la feuille & le cœur de la fleur d'Orange fraîche, sans l'éplucher, dans la cucurbite avec de l'eau; par exemple, pour tirer trois pintes, il faut quatre pintes d'eau sur une livre de fleurs : mettez l'alambic sur le feu; observez les regles de la distillation, & raffraîchissez toujours votre réfrigerent.

Ratafiat de fleurs d'Orange. Prenez des fleurs d'Orange les plus épaisses qu'il sera possible, fraîchement cueillies au lever du soleil, & au fort de leur saison. Epluchez-les, faites-les blanchir dans un peu d'eau bouillante, & fort peu de tems : mettez-les égouter dans un tamis. Etant froides, mettez-les infuser dans de l'eau-de-vie pendant six semaines, après lesquelles passez l'infusion dans un tamis : laissez bien égouter les fleurs, puis faites fondre du sucre dans l'eau : versez la liqueur dans ce syrop, & passez à la chausse pour la clarifier.

La recette est une livre de fleurs d'Orange blanchies mises dans cinq pintes d'eau-de vie, deux livres de sucre fondu dans cinq pintes d'eau.

ORANGER (l') est un des arbres qui vit le plus long-tems. Il est toujours verd. Ses feuilles sont charnues & unies : ses fleurs sont blanches & d'une odeur forte, mais agréable. Cet Arbre ne vient naturellement que dans les parties méridionales de la France, comme la Provence; ainsi il demande des soins plus particuliers dans les climats bien moins chauds, tel que celui de Paris & des Provinces voisines.

On peut en élever 1°. par le moyen de quelques jeunes Orangers qui nous viennent de Provence & de Genes : on peut augmenter ce fonds en semant au mois de Mars des pepins de bigarrades, qui sont des Orangers amers & sauvages. On les seme dans des caisses de terre preparée, en les tenant dans un lieu fermé. Ils forment des sauvageons que l'on peut replanter séparément dans des pots de terre : on leur

donne des labours, on les arrose de tems en tems; ils montent près de deux pieds dès la premiere année; on les greffe dès la seconde année. Cette greffe se fait en écusson ou en approche, & d'Oranger sur Oranger; & on les met tantôt au soleil, tantôt à l'ombre.

On doit observer de proportionner la caisse à la tige: & une caisse de douze à quinze pouces de large, suffit aux tiges les plus vigoureuses, & lorsqu'on juge que la terre de la caisse est usée, on met l'arbre dans une autre caisse garnie de terre neuve, & on n'attend pas que l'arbre cesse de croître en feuillages. Après sept ou huit ans, on le transplante dans la derniere caisse, qui doit avoir environ vingt ou vingt-quatre pouces de large.

Les caisses doivent être de chêne, assemblées solidement, & revêtues d'une double couche de peinture en huile, pour résister à l'ardeur du soleil & à la pourriture. Pour bien encaisser les orangers, il faut garnir le fond de la caisse de grosses pieces de brique & de platras, afin que l'eau s'écoule par les trous dont le fond est percé; ensuite on garnit le fond & les côtés de terre préparée. Ce doit être une terre mêlée d'une partie de terreau de brebis reposé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, & d'un tiers de terre grasse de marais, &c.

Puis on place l'Oranger: on doit en diminuer la motte pour le tenir proportionné à la caisse: il faut tenir toujours la hauteur de cette motte plus élevée que le bord de la caisse, de peur qu'insensiblement l'arbre n'enfonce trop: soutenir le tour avec de petites pieces de bois, achever l'encaissement, en entassant avec force de la terre de tous côtés.

On doit tâcher de donner à l'Oranger une belle tête, c'est ce qui en fait la beauté: ainsi on peut lui donner la forme d'un beau buisson, ou celle d'un globe parfait.

Quant à la taille de l'Oranger, on doit retrancher 1°. la plupart des menues branches; 2°. celles qui poussent à plomb vers le bas, & celles qui se dépouillent de leurs feuilles; par là on évuide l'intérieur de l'arbre; on a soin de conserver toutes les branches vi-

goureuſes. Si quelque accident, comme la grêle ou la maladie, défigure un Oranger, il faut ravaler l'arbre, c'eſt-à-dire, raccourcir & couper les branches jusqu'à l'endroit qui reſte le plus entier vers l'intérieur de la tête.

Lorſque par maladie un Oranger jaunit, on lui donne une nouvelle terre, ou bien on taille toutes les racines gâtées, & on n'expoſe l'arbre au ſoleil que pendant deux ou trois heures; s'il eſt attaqué par certaines punaiſes qui ſucent cet arbre, ce que l'on connoît à quelques taches noires, on doit frotter la branche & chaque feuille gâtée avec du vinaigre.

Pour préſerver les Orangers du dommage que le grand froid leur cauſe, on doit les tenir dans une bonne ſerre, & les y enfermer dès la mi-Octobre.

Maniere de cultiver les Orangers dans les climats tempérés, comme aux environs de Paris.

Pour avoir de beaux Orangers & qui rapportent des fleurs & des fruits en quantité, il faut 1°. prendre pour la terre la ſuperficie de celle des bois de haute futaie, dans les endroits où le vent ramaſſe les feuilles qui tombent des arbres, car elles s'y pourriſſent & ſe mêlent avec la terre. Cette terre eſt legere & douce, un peu ſabloneuſe : elle paroit noirâtre quand elle eſt humectée; l'eau de la pluie & des arroſemens la penetre facilement, & elle ne retient point trop d'humidité, comme fait la terre argilleuſe & forte; 2°. ne point mêlanger cette terre avec aucun fumier, ſi ce n'eſt le marc de raiſin, parcequ'elle a ſuffiſamment de ſel par elle-même : or le marc de raiſin n'a point de ſel dangereux, ſa chaleur eſt temperée, & produit de bons effets; mais pour s'en ſervir à propos, il faut qu'il ait été purgé : pour cela il faut le mettre dans une foſſe aſſez creuſe, y mêler de mauvaiſes rognures de cuir; le bien fouler avec les pieds, le couvrir de demi-pied de fumier de cheval tout nouveau, & le laiſſer repoſer un an, & y jetter de tems à autre de l'eau en abondance, à moins qu'il ne ſoit humecté par des pluies fréquentes, & ne le point découvrir que quand on veut s'en ſervir. Si dans la ſuite on veut bonnifier cette terre, on le fait au moyen des

arrosemens, dans lesquels on mêle des extraits de fumier qu'on tire en forme de lessive.

3°. On doit laisser à découvert les racines de l'Oranger les plus proches du tronc, afin que le soleil les penêtre, mais pendant les chaleurs, on les couvre de feuilles d'arbres seches ou de paille, & lorsqu'on les renferme dans la serre, y remettre de la terre ou du vieux terreau. On doit sur-tout défendre les Orangers du froid & du vent. Le fumier à contre-tems leur est également pernicieux; on n'en doit jamais mettre de celui de vache ni de pourceau; tous les autres doivent être bien consommés & mis avec prudence.

Observations nouvelles sur la culture des Orangers.

Les Orangers se plaisent dans un terrein composé d'une quantité égale de fiente de mouton de deux ans, ou de la terre d'égoût, ou tiré d'un marais, ou d'une cheneviere. Lorsque les Orangers sont assez forts pour être mis en caisse, il faut proportionner les caisses aux têtes de ces jeunes arbres, c'est-à-dire, qu'elles doivent avoir environ quinze pouces de diametre; mais on doit les mettre plus au large dans d'autres lorsque l'arbre cesse d'augmenter son feuillage & qu'il paroit languissant. Au bout de sept à huit ans, on doit les transplanter avec toute leur terrre dans des caisses, dont le diametre pourra être de vingt-quatre pouces.

Ces caisses doivent être de cœur de chêne. Les planches doivent être épaisses d'un peu plus d'un pouce, bien jointes ensemble, & couvertes en dehors & en dedans d'une couche de couleur à l'huile, comme on a dit ci-dessus, pour empêcher qu'elles ne pourrissent par l'humidité continuelle de la terre. Les grandes caisses doivent avoir une porte à double gonds soutenue par deux barres de fer : elle est nécessaire pour pouvoir renouveller la terre, & en tirer le sédiment liquide qui s'amasse au fond, & donner une issue au terreau foulé. On doit couvrir le fond des caisses de briques & de morceaux de poterie, afin que l'eau trouve un passage aisé par les trous dont le fond est percé, & garnir le fond & les côtés de la caisse de bon terreau préparé.

Maniere d'encaiſſer les Orangers. Après qu'on a obſervé ce qui vient d'être dit, on plante l'arbre bien droit dans la caiſſe, mais on diminue la maſſe de terre autour de la racine : on entaſſe après cela de tous côtés une nouvelle maſſe de terre qu'on preſſe légerement au tour du tronc, afin que la terre s'affaiſſe autour de la racine. On doit élever la terre ſous la racine, plus que vers les bords de la caiſſe, car le poids de l'arbre fait peu à peu baiſſer la terre du milieu, la quelle ſe trouve bien tôt au niveau avec celle des bords.

Les Orangers ont ordinairement la figure d'arbres nains bien touffus. L'uſage eſt de les tailler en globes parfaits, ou bien en hémiſphere, ce qui ſe fait en arrondiſſant le ſommet & les côtés, & taillant le bas horiſontalement, car la régularité de la tête eſt la principale beauté d'un Oranger. Lorſqu'on le taille on doit couper les petites branches, quoiqu'elles pouſſent bien, c'eſt afin de lui donner du vuide : on coupe auſſi les branches qui pouſſent directement vers le bas, mais on conſerve toutes les branches vigoureuſes qui peuvent contribuer à la beauté de la tête. Lorſque le vent, ou la grêle, ou quelque maladie ont défiguré un Oranger, on doit chercher quels ſont les endroits les plus ſains du bas de la tête, & raccourcir les branches juſqu'à l'endroit qui promet un nouveau feuillage. Lorſqu'un Oranger commence à jaunir, on doit le mettre à l'ombre & ne l'expoſer que deux ou trois heures au ſoleil, & ſi le mal eſt à la racine, il faut couper toutes les branches des racines qui ſont deſſéchées. S'il eſt attaqué d'un inſecte preſque inperceptible qui ſe tient ſur les feuilles & ſur les branches & qui les ronge, pour remedier au tort conſidérable que font ces ſortes d'inſectes, on doit frotter les branches & les feuilles infectées avec de petites vergettes douces trempées dans du vinaigre. Comme le froid eſt le plus grand ennemi des Orangers, on doit mettre les caiſſes dans la ſerre depuis le milieu d'Octobre, juſqu'au retour de la belle ſaiſon.

Des gens entendus dans la culture des Orangers,

ont exposé dans un Mémoire inseré dans le Journal Œconomique (Juillet 1757.) que les pots de terre sont préférables aux caisses : ils alleguent avec raison l'exemple des Genois, qui ne se servent que de pots de terre. En effet, disent-ils, on doit remarquer que la culture des Orangers dépend essentiellement de trois choses, si on veut qu'ils réussissent. 1°. du sel qui se trouve dans la terre & qui leur fournit la nourriture; 2°. de la chaleur, qui excite ce sel & le fait agir; 3°. de l'humidité, qui tempere cette chaleur & distribue ce sel dans toutes les racines. Mais ce n'est pas le tout d'avoir donné ces trois choses aux Orangers dans le dégré convenable, il faut les leur conserver & empêcher qu'elles ne se dissipent en peu de tems; c'est à quoi l'Oranger qui est emprisonné dans des caisses ou des pots est plus exposé qu'un autre arbre, parceque toujours chargé de ses feuilles & même de fruits, il s'épuise plus promptement, & ainsi il a besoin qu'on lui conserve le sel qui fait sa nourriture. Or cela est bien plus difficile lorsqu'il est élevé dans une caisse. Car 1°. la porosité du bois, & l'intervalle qui est entre les planches, rendent la caisse comme ouverte de tous côtés, ensorte que l'arrosement, après avoir pénétré la terre, se perd par toutes ces ouvertures & entraîne les sels, & la terre se trouve bien tôt épuisée. 2°. Le soleil échauffant la caisse par la force de ses rayons, attire toute l'humidité de la terre avec le sel qu'elle a détrempé : l'air qui pénétre avec facilité dans la caisse produit le même effet : c'est ce qui fait languir les Orangers, & voila pourquoi ils sont tant de tems à se former. Les pots de terre n'ont point cet inconvénient, 1°. l'eau des arrosemens ne peut pas se perdre, puisqu'il ne s'y trouve point d'autre ouverture que celle qui est au fond. 2°. Le pot étant plombé ou vernissé par dehors, le soleil ne peut pas, en attirant l'humidité, attirer les sels qui ne peuvent point passer par les pores; bien plus, s'il se trouve tant soit peu d'air en dedans, l'arrosement le repousse en dehors.

En effet, quand on arrose les Orangers en pots on voit souvent bouillonner l'eau, parceque ne pouvant se répandre par les côtés du pot, elle prend la place

de l'air qu'elle rencontre & le force de sortir par le haut avec impétuosité. Autre raison : la chaleur est nécessaire aux Orangers, mais ce doit être une chaleur accompagnée d'humidité, autrement elle brûleroit les racines. Or, 1°. les caisses ne sont pas si tôt échauffées que les pots de terre, & elles ne conservent pas si long-tems leur chaleur ; car si dans un certain espace de tems, on arrose une caisse une fois, il faut dans le même tems arroser un pot trois fois. D'ailleurs, on ne peut arroser les Orangers dans les caisses qu'avec poids & mesure, & on est obligé de les serrer presque sans humidité, si on ne veut courir le risque de les faire périr. On n'a pas ce mal à craindre quand on fait usage des pots : on peut les arroser sans courir aucun risque, ils ne peuvent jamais l'être trop : les racines de l'Oranger ne sont pas dans le bois comme il arrive aux caisses, mais dans la terre. Au reste, les pots dont on parle ici, ne doivent point être des pots de fayance, parcequ'il sont très petits & qu'ils sont vernissés en dedans comme par dehors & ont un fond plat ; ils doivent être faits en entonnoir & de figure ronde au fond, & soutenus par une baze qui les éleve de terre, afin que l'eau ait une issue libre par le trou qui est au fond. Ce seroit une erreur de penser qu'on ne trouve point de pots assez grands pour placer de gros Orangers. La conservation d'un Oranger ne dépend point de la grande quantité de terre qu'on lui donne, mais de la conservation des sels que la terre contient : un pot de deux pieds de diamettre par le haut, suffit pour les plus gros Orangers, eussent-ils une tige aussi grosse que la cuisse, pourvu qu'on ait soin de l'arroser à propos, & de lui donner une terre nouvelle de trois ans en trois ans, & de répandre tous les six mois sur la superficie quatre doigts de vieux terreau nouvellement sorti de la couche.

Enfin, on peut avec les pots, donner aux Orangers un nouvel aspect, en les tournant du côté que l'on veut : ils se trouvent toujours sur la même ligne, ce qu'on ne peut point faire à l'égard des caisses, parcequ'elles feroient une irrégularité choquante.

Les Oranges sont de deux sortes, les douces & les aigres: le suc de celles-ci est réfrigératif, celui des premieres a une effet contraire. L'écorce d'Orange confite au sucre fortifie l'estomac, chasse les ventosités.

ORDRE (des Créanciers.) On appelle ainsi un Jugement qui contient l'Ordre & la suite selon laquelle un chacun Créancier est mis pour être payé de sa dette, sur les deniers provenans de la vente des biens immeubles de leur Débiteur, suivant les droits, hypotheques, & privileges qu'ils ont les uns & les autres. Dans un Ordre il y a trois rangs de Créanciers; 1°. les privilégiés, tels sont le Procureur poursuivant pour les frais extraordinaires des criées, car les frais ordinaires sont à la charge de l'Adjudicataire: ceux qui ont prêté leurs deniers pour l'acquisition d'une chose, & s'ils ne peuvent pas être entierement payés, ils viennent à contribution sur la chose; 2°. les Créanciers hypothéquaires qui viennent selon l'ordre de leur hypotheque; 3°. les Créanciers chirographaires en cas qu'il reste quelques deniers après que les autres ont été payés; & dans ce cas, ils viennent à contribution au sol la livre. Au reste, cet Ordre n'a lieu que dans la vente des immeubles, car dans celle des meubles, tous les Créanciers viennent à contribution, excepté les privilégiés personnels, tels sont les frais funéraires, ce qui est dû aux Médecins, Chirurgiens, Apoticaires, &c.

OREILLES. Remedes pour les divers maux d'Oreilles. (Tintement d') Coulez dans l'Oreille une goute ou deux d'eau-de-vie, dans laquelle on aura infusé du romarin: ou bien faites recevoir par un entonnoir la vapeur du vinaigre, mis dans une écuelle sur un réchaud.

Oreilles ulcérées. Instillez dedans du fiel de porc ou de l'huile d'œufs, ou du fort vinaigre avec du fiel de bœuf incorporés ensemble. Ce dernier remede évacue la pourriture des Oreilles.

Oreilles qui jettent une mauvaise odeur. Distillez dedans du jus de mercuriale & du vin mêlés ensemble par égale quantité.

Oreilles humides. Frottez les avec de la poudre

d'alun brûlé, ou avec de la poudre de vitriol.

Oreille où est entré quelque petit animal, comme puce, fourmi, moucheron, perce-oreille, &c. Distillez de l'huile ou du vinaigre dans l'Oreille, cela les fera mourrir : pour les perce-oreille, on doit instiller quelques goutes d'eau-de-vie, ou simplement soufler dedans.

Si c'est quelqu'autre corps étranger, comme pierre ou pois, on essaiera de le tirer avec un cure oreille, où on mettra un peu de laine imbibée de térébenthine, pour attirer ce corps étranger : l'éternuement en serrant le nez, est fort utile en pareil cas.

Dureté d'Oreille ou d'ouie. Remplissez de poudre de cumin un oignon dans lequel vous aurez fait un trou du côté de la racine; bouchez ce trou avec deux peaux de l'oignon : mettez l'oignon sous la cendre; faites le cuire lentement; étant cuit, pressez-le, & faites dégouter dans les Oreilles le suc qui en sortira.

On peut encore s'y prendre différemment, c'est à-dire, tirer le germe de l'oignon après l'avoir fendu, puis on le rejoint avec un fil; on remplit le vuide de camomille, on fait cuire l'oignon dans les cendres chaudes, & lorsqu'il est cuit, on exprime le suc, & on les fait instiller dans les oreilles.

Le suc de marrube blanc, ou celui de feuilles de lierre, est encore fort salutaire à cette sorte de mal.

Douleurs d'oreilles. Prenez un oignon cuit sous la cendre, une once de beurre frais, une once d'huile rosat, autant d'huile de camomille, un gros de safran en poudre : mêlez le tout, & l'appliquez. Ce remede fera vuider l'abcès s'il y en a.

Ou distillez dans l'Oreille du jus de Mauve ou du jus de feuilles de lierre, ou du jus de plantain, mêlez de ces jus avec un peu de miel, & jettez-en quelques gouttes dans l'Oreille. *Voyez* Surdité.

Oreilles de Judas. C'est le nom qu'on donne à certains champignons qui renferment un poison mortel.

A l'égard des maux d'oreilles qui surviennent aux chevaux, s'il y a abcès ou ulcere, il faut le couper, & le guérir avec du miel & de l'alun.

Oreilles d'ours (l') tient son rang parmi les belles

belles fleurs. Elle pousse des feuilles polies & grasses : du milieu de ces feuilles sortent des tiges, qui dans leur sommet font épanouir des fleurs jaunes ou pâles, d'une odeur douce & mielleuse. Chaque fleur est de la forme d'un tuyau élevé en entonnoir, & découpé en six ou sept parties. La graine en est de même, & de couleur brune. Les Oreilles d'ours les plus estimées doivent avoir la tige forte, la fleur ronde, & n'être que d'une seule couleur ; telles sont les panachées, les veloutées, les lustrées, les doubles, les triples. Ces fleurs viennent de semence ou d'œilletons : elles demandent une terre préparée, c'est-à-dire, que ce doit être de la terre à potager bien criblée, & autant de terreau de couche, le tout mêlé.

On seme la graine au mois de Septembre, on l'arrose & on la porte à l'ombre : comme elle est six mois à lever, il est plus court d'œilletonner cette plante, mais si elle a poussé deux œilletons, l'un panaché, l'autre pur, on doit conserver le panaché & ôter le pur. Lorsque l'Oreille d'ours a jetté plusieurs œilletons panachés, il faut attendre que la fleur soit passée pour l'œilletonner.

Lorsqu'elles sont en fleur, on les œilletonne : tout œilleton est bon à planter, pourvu qu'il ait un peu de racines. Il faut le mettre jusqu'au collet dans la terre préparée, de sorte qu'il n'y ait que les feuilles qui passent : on doit l'arroser, lui donner de l'ombre jusqu'à ce qu'il puisse être transporté, on a soin de couper toutes les feuilles pourries. Quand on veut détruire un œilleton, il faut arracher l'Oreille d'ours feuille à feuille, jusqu'à ce que l'on trouve une petite partie en forme de cœur que l'on coupe, & on prend garde de ne point endommager le collet de la plante.

La terre qui leur est propre est celle des buttes formées par les taupes, ou des fossés qu'on a curés dans les prés, & de la terre de vallée.

ORGE (l') sorte de menu grain du nombre de ceux appellés *Mars*. L'Orge a le grain pointu & piquant, & gros du milieu, il vient en fourreau. Son épi est barbu & sa feuille est longue : il y en a de deux sortes, le gros ou quarré qu'on appelle *Escourgeon*, &

l'Orge commun ; ce dernier a le grain plus petit ; on l'appelle *Paumelle* en certains pays. Il vient dans les terres legeres, comme dans les terres fortes : il se change en avoine dans celles qui sont humides. En général, l'Orge altere le fond des terres : ainsi on ne doit jamais semer en Orge que la vingtieme partie de ses terres. On le seme depuis la mi-Avril jusqu'à la fin de Mai par un tems sec, après avoir bien labouré le champ.

Pour un arpent il faut environ huit boisseaux d'Orge ; la culture & la récolte sont les mêmes que celles de l'avoine. L'Orge sert pour nourrir les bestiaux & les poules : on en fait du pain dans les années de disette qui est assez nourrissant, mais pesant sur l'estomac.

Orge d'automne ou Orge quarré, appellé autrement Escourgeon. C'est une espece de bled dont l'épi a quatre rangs de grains & quatre coins. Son grain est jaunâtre & plus gros que l'Orge commun. On le seme en automne, il mûrit en Juin : il est d'une grande ressource pour les pauvres gens, qui n'ont pas assez de bled jusqu'à la nouvelle récolte. En le mêlant avec du froment on en peut faire d'assez bon pain. On le cultive dans les pays gras, comme en Bourgogne, en Normandie, & on le coupe en verd pour la nourriture des chevaux. On doit le semer dans une terre grasse, mais point humide : ce bled ne se garde pas plus d'un an.

L'Orge se vend vers le Carême, c'est alors que les Brasseurs de bierre en font leurs provisions : le prix de l'Orge suit ordinairement le prix du bled à moitié près.

Orge mondé. On appelle ainsi une maniere de préparer l'Orge pour servir à diverses sortes d'alimens utiles à la santé. On doit pour cela le dépouiller de sa peau, le laver, le faire bouillir cinq ou six heures dans l'eau ; mettre un peu de beurre frais & un peu de sel, le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en une espece de bouillie : il y a des gens qui y mettent des amandes avec du sucre & qui y mêlent du lait. Cette nourriture est bonne pour les personnes infirmes, & qui ont

quelque maladie qui attaque la poitrine. L'Orge mondé rafraîchit & engraisse : quand on veut en faire des crêmes d'Orge, on le passe.

ORGEAT. Boisson fort rafraîchissante faite avec de l'eau d'orge, & où il entre de la semence de melon & du sucre : plus l'Orgeat est rafraîchi, meilleur il est.

Pâte & syrop d'Orgeat. Prenez des amandes de Provence, de l'année, fraîchement cassées, ce qu'on connoît à leur couleur blonde : joignez y deux onces d'amandes ameres par livres d'amandes douces. Mettez toutes ces amandes dans une terrine : jettez-y de l'eau bouillante pour les dépouiller facilement de leur peau : pelez-les & les jettez à mesure dans l'eau fraîche, puis tirez-les de l'eau : pilez-les dans un mortier : passez-les sur une pierre unie, & les broyez avec un rouleau en y jettant un peu d'eau dessus. La pâte étant faite, délayez-la dans très peu d'eau : passez-la par l'étamine avec forte expression ; s'il reste beaucoup de lait dans la pâte, délayez-la encore dans une autre eau, & jusqu'à ce qu'il ne reste point de lait.

Pour faire du syrop d'Orgeat à l'eau simple avec le sucre, réduisez-le jusqu'à ce qu'il soit prêt à candir : mettez-y alors votre lait d'amande, & laissez le bouillir : remuez-le aux premiers bouillons, & lorsqu'il sera assez épais ; retirez-le du feu : laissez-le refroidir : remuez de tems en tems de crainte que l'Orgeat ne monte trop. Etant froid, mettez-le en bouteille, en remuant toujours le syrop.

Recette pour quatre pintes de syrop. Il faut sept livres de sucre, une livre d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres.

ORGEAT pour les maladies de poitrine. Lavez trois onces de bel orge : faites-les bouillir dans une livre & demi d'eau commune l'espace d'un demi quart-d'heure : jettez cette premiere eau, & remettez l'orge dans une seconde eau, & faites bouillir tout doucement jusqu'à ce que l'orge soit crevé : alors retirez la décoction ; laissez-la refroidir à demi ; écrasez l'orge avec l'eau qui reste, & passez tout par un tamis, ou par un linge bien net de lessive, puis ajou-

tez-y autant de ſucre qu'il eſt néceſſaire : faites mitonner ce mélange ſur un petit feu juſqu'à conſiſtance de panade claire, on prend cette eſpece de bouillie à l'heure du couché : elle eſt rafraîchiſſante & humectante, & fort bonne pour les inflammations de poitrine & les toux invétérées. On peut ajouter à l'orge quelques ſemences de melons & de concombre, & des amandes douces pilées.

ORIENTER. Moyen de s'orienter dans un bois où l'on s'eſt égaré : on doit couper quelque arbriſſeau un peu fort de tige : on regarde quel eſt le côté le moins nourri, & en regardant de ce côté là, on a le Nord devant ſoi, le Midi à dos, le Levant à droite, & le Couchant à gauche ; alors on prend celle de ces quatre routes, où l'on ſait qu'eſt le lieu qu'on cherche.

ORIGAN. Eſpece de marjolaine qui croît aux lieux champêtres & montagneux : il a les feuilles preſque ſemblables à celles de l'hyſſope : il eſt partagé en pluſieurs petites touffes. Sa décoction eſt fort propre pour faire ſuer, & contre les morſures des ſerpens & la ciguë : il eſt ſalutaire dans les rhumatiſmes & fluxion ſur le cou. On doit pour cela ſe ſervir de l'Origan nouvellement cueilli, le hacher & le faire chauffer dans une poelle ſur le feu en le remuant, & l'appliquer chaudement ſur la partie malade en ſe couchant.

ORME. Arbre de futaie : ſon tronc eſt gros, mais haut & droit, ſon écorce raboteuſe, ſes racines groſſes & longues, ſon bois jaune & dur, & propre au charronnage, particulierement le franc Orme ou le champêtre qui a les feuilles petites. Les Ormes ſont communs dans les bois : on s'en ſert ordinairement pour faire de grandes avenues, des allées & des boſquets. Ils ſont un peu longs à venir ; ils viennent mieux dans les terres graſſes & un peu humides. La voie la plus courte eſt de les élever de rejettons en pepinieres : le tems le plus favorable de les planter, eſt au mois de Février. Si c'eſt pour des avenues, on doit les placer à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous fort larges & peu profonds, leur tailler la racine courte, & ne leur laiſſer que cinq ou ſix

branches. On les laiſſe ainſi juſqu'au bout de deux ans, alors on leur laboure le pied & on les élague de trois en trois ans, juſqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle, c'eſt-à-dire, une tige de ſept à huit pieds : on doit avoir ſoin de leur faire former une belle tige, c'eſt le moyen de les faire ſervir à la décoration des jardins. Pour cet effet, on peut les former en boule, c'eſt-à-dire, à tête ronde & touffue, & cela en tondant les branches tous les ans, de maniere qu'inſenſiblement elles forment à l'extrêmité de la tige, une maniere de boule de deux pieds & demi de diametre, & pour leur donner un plus grand relief, on plante dans le bas de la tige, un petit rond de charmille qui, conduit artiſtement, forme une eſpece de vaſe.

Lorſque l'Orme a douze ou quinze ans, on peut en couper les branchages tous les cinq ans pour en faire des fagots : à rrente ans, ils produiſent le double & au-delà, à proportion de leur crue, & ſi on en a beaucoup on les ébranche par coupe réglée : depuis 40 ans juſqu'à 60 ils ſont dans leur force.

Le bois d'Orme eſt bon pour le charronnage ; on en fait des moyeux, eſſieux, jantes, fleches : on débite ces pieces en grume.

ORPIN. Plante dont les feuilles ſont épaiſſes & remplies de ſuc comme celles du pourpier : cette plante veut être cultivée dans une terre graſſe & à l'ombre. Elle ſe multiplie de ſemence & de plant enraciné, elle eſt vulnéraire, conſolidante, déterſive, bonne pour effacer les taches de la peau. Sa décoction en lavement eſt bonne dans la dyſſenterie : ſa racine pilée avec l'huile roſat s'applique avec ſuccès dans les hémorroïdes : on peut auſſi la réduire en onguent après l'avoir écraſé & fait cuire avec du beurre frais pour le même mal.

ORTIE. Plante piquante qui croît partout, mais principalement dans les haies, dans les lieux incultes & dans les maſures. Il y en a de rouges, de blanches, de jaunes : les feuilles & les fleurs d'Ortie ſont deſſicatives & aſtringentes, propres pour arrêter le cours de ventre. Il y a encore la grande Ortie des

bois, celle-ci n'est pas piquante : sa tige est quarrée, haute d'une coudée, & porte des fleurs rouges en forme d'épi ; l'infusion de ses fleurs & de ses feuilles, est bonne contre la colique néphrétique.

ORTOLAN. Espece de gibier plume, & fort vanté pour sa chair tendre, délicate & succulente. L'Ortolan est un oiseau de passage. Il n'est pas plus gros qu'une allouette ; il a le bec long comme la fauvette : les plumes de ses ailes & d'autour de sa tête tirant sur le jaune, sa queue sur le jaune & noir, le reste de son plumage est gris : il a le bec, les jambes, & les pieds rouges : il est plus commun dans les pays chauds que dans tous autres. Ils arrivent au mois d'Avril, & s'en retournent en Septembre ; on les prend aux filets en nappes ou trébuchets. La saison pour cela est au mois de Juillet, Août & Septembre : les lieux où ils se plaisent sont les vignes & les avoines : on doit toujours en avoir cinq ou six en cage pour appeler, car il en meurt quelqu'un dans le tems de la mue.

On les met dans de petites volieres que l'on doit couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voient pas le jour : on les engraisse avec du millet, & du pain où l'on mêle de l'avoine : ils deviennent tout ronds de graisse.

ORVALLE ou TOUTE-BONNE. Plante dont les feuilles sont fort petites, un peu rudes, haute de deux pieds ; ses fleurs faites en épi, & de bonne odeur ; elle croît dans les lieux secs & incultes ; on la cultive dans les jardins. Ses fleurs sont spécifiques contre les fleurs blanches des femmes & la suffocation de la matrice, prises en décoction & intérieurement, ou appliquées extérieurement. Sa semence est fort bonne contre l'inflammation des yeux.

ORVIETAN, sorte d'antidote. (Recette pour l') Prenez sauge, rue, romarin, de chacun un manipule, chardon bénit, dictame de Crête, racine d'impératoire, angélique de Bohême, bistorte, aristoloche longue, fraxinelle, galanga, gentiane, calamus aromaticus, semences de persil, de chacun une once ; baies de laurier & de genievre, de chacun demi-once ; canelle, girofle, noix muscade, de chacun trois dragmes ; terre sigillée préparée en vinaigre, thériaque vieille, de

chacune une once ; poudre de viperes, quatre onces ; noix seches & mondées, mie de pain de froment desséchée, de chacun huit onces ; miel écumé, sept livres. Faites du tout un électuaire selon l'art : hâchez les noix mondées, pilez-les avec la mie de pain desséchée : passez-les par le tamis renversé ; ajoutez les poudres & autres matieres ; & enfin le miel, & la thériaque, qui fera fermenter le tout. L'Orviétan se conserve long-tems : il est utile en une infinité d'occasions, tant aux hommes, qu'aux chevaux & aux bœufs, & à tous les corps qu'on soupçonne d'être empoisonnés.

OSEILLE, herbe potagere. Il y en a de plusieurs especes ; les plus connues sont, 1°. la longue dont on fait usage dans les cuisines, & qui a la feuille d'un verd luisant, oblongue & pointue ; 2°. la ronde qui a la feuille d'un verd pâle, la racine menue, & la tige rampante. La longue se seme en plein champ au mois de mars dans une terre bien labourée : étant levée, on la sarcle, on l'arrose beaucoup, & on en receuille la graine au mois de Juillet : la ronde se cultive de même ; il y a encore la jaune, dont la feuille est blonde & qui a moins d'acide que les autres. L'Oseille se multiplie encore de petits rejettons arrachés des vieux pieds.

Le suc de l'Oseille est excellent contre le scorbut. Ses feuilles mêlées avec du vieux oing, le tout bien pilé & incorporé & mis dans une feuille de chou sous les cendres, font un bon cataplasme pour toutes les apostumes froides. Ces mêmes feuilles mises dans le vinaigre & mangées le matin à jeun, sont un préservatif contre la peste. La décoction de l'Oseille prise en boisson, est excellente contre la morsure des chiens enragés ; on lave même la plaie & on la couvre de ses feuilles, & on continue la boisson jusqu'à ce que la morsure soit guérie.

OSIER. Espece d'arbuste aquatique, dont les branches sont menues & pliantes : il se plaît dans les terres fortes & humides. Quand on en veut avoir beaucoup pour le débiter, on en fait des oseraies dans un endroit exposé au soleil, & dont on doit bien la-

bourer la terre. On les plante de boutures bien choisies d'un pied & demi de long, après les avoir épointées par le gros bout, & les avoir fait tremper dans l'eau quelques jours. On les met un pied en terre à la distance d'un pied & demi, & sur des lignes espacées de même. On doit les labourer deux fois par an, & une fois dans les bonnes terres; les garantir du dégât des bestiaux; les tondre tous les ans : & seulement quand ils sont mûrs, & les mettre alors en lieu frais. Les Osiers sont d'un grand usage pour les Vignerons, les Jardiniers, les Tonneliers, les Vanniers.

Nouvelle maniere de cultiver L'Osier. l'Osier vient dans presque toute sorte de terreins, pourvu qu'il soit un peu argilleux & d'un bon fond, mais le rouge fait plus de progrès & devient meilleur dans des terreins gras & humides dont la terre est propre à produire du froment. L'Osier blanc ou doré au contraire devient dans ces terres plus cassant; & n'y acquiert presque jamais cette belle couleur dorée qui le fait tant estimer: il y est verdâtre & pousse des baguettes si grosses qu'elles ne peuvent servir qu'aux Vaniers; au lieu que si on le met dans une terre legere qui soit humide au Printems & seche en Automne il viendra allongé sans être trop gros, & il prendra cette couleur jaune qui le fait tant estimer.

On plante ordinairement l'Osier de bouture : mais on lui donne trois pieds de distance d'un brin à l'autre pour pouvoir commodément labourer l'entre deux. La meilleur méthode est de le semer par sillons droits, dans le fond desquels on a bien émié la terre, après avoir donné un profond labour à tout le champ qu'on veut cultiver: l'oseraie en dure bien davantages. On fait ces sillons à quatre pieds les uns des autres : on y seme la graine qu'on a choisie & ramassée exprès, & on la couvre de deux pouces de terre fine : c'est au mois de Mars qu'on seme les Osiers & ils levent peu de tems après.

La premiere année on doit les sarcler souvent, & en retrancher la trop grande quantité de pieds: on n'en laisse qn'un ou deux à la distance d'un pied : on

laboure l'intervalle des sillons avec la bêche deux fois l'année pour détruire les herbes : on ne doit couper les jets que la seconde année & quand ils auront acquis un peu de force, & on ne laissera que trois ou quatre jets à chaque souche. Les trois premieres années la récolte ne sera pas abondante, mais à la quatrieme le produit sera très sensible ; & la huitieme ou neuvieme l'oseraie sera dans toute sa vigueur & son abondance : elle rapportera un revenu considérable, si c'est de l'espèce dorée.

La saison de couper l'Osier est le mois de Janvier : on doit laisser de la longueur du doigt les bouts tenans à la souche, on les recoupe plus court au mois de Mars en les taillant. Lorsqu'on les taille on doit laisser demi pouce à chaque brin d'Osier coupé : on rabat ensuite les chicots pour empêcher qu'ils ne sortent de terre. Pour faire cette taille on découvre la souche avec un petit outil en écartant avec la main la terre qui est dessus, mais quand la taille est faite on y remet aussitôt un pouce de terre la plus fine pour couvrir les bourgeons sans les étouffer ; & empêcher que les plaies que la taille a faites ne s'éventent : il y repousse une infinité de petits jets qui viennent à bien si on a soin de les émonder : ce qui se fait au mois de Juin.

On laboure les oseraies jaunes avec la houe, mais à la profondeur seulement de deux ou trois pouces.

L'Osier rouge vient avec moins de soin & d'attention : on en éleve sur les bords des fossés & sur les extrêmités des vignes ; mais on doit les y planter de bouture à la distance d'un pied les uns des autres, laissant quatre pieds d'éloignement d'une rangée à l'autre.

Il faut les tenir bien ras, ils raporteront davantage. Lorsqu'on veut qu'une oseraie profite il faut nécessairement l'enfermer dans une clôture : autrement les bestiaux y feront beaucoup de dégat.

On destine les Osiers rouges & les jaunes ou dorés pour les tonneliers : mais quand ces sortes d'osiers sont coupés, & qu'ils sont encore verds ou moîtes, on doit les faire fendre : on se sert pour cela d'un petit

morceau de bois en forme de coin qui a trois ou quatre cornes, & qui partage le brin d'Osier en autant de parties : on le fend ordinairement en trois. On doit leur laisser l'écorce parcequ'elle fortifie la ligature & quand on l'emploie pour lier des cerceaux il faut auparavant le faire tremper dans de l'eau bouillante : il en vaut infiniment mieux.

Un bon Œconome fait plusieurs classes des brins de ses Osiers, suivant leur longueur, leur grosseur & leurs especes différentes; ainsi il tire parti de tout: les plus gros & les plus longs servent pour lier les cercles des cuves, & ceux qui sont moindres par gradation servent à lier jusqu'aux plus petits cerceaux : chaque classe a son prix à proportion de la qualité : on doit les mettre par paquets ou poignées de vingt cinq brin chacune, on les vend au millier qui fait une botte de quarante poignées : la botte ou le millier se vend communément six livres quand c'est de l'Osier doré : le rouge & le verd sont moins chers : mais il y a des années où la botte vaut jusqu'à neuf livres, & dix livres dans des Pays de vignobles, les années où les vins sont abondans.

On ne fait pas tant de cas des Osiers qui viennent sans culture le long des rivieres que de ceux qu'on cultive exprès, parceque les premiers sont moins lians & moins souples : on les destine aux Vanniers qui savent toujours les employer; & on les vend beaucoup moins que les Osiers fendus pour les Tonneliers : les plus petits brins de ceux-ci servent encore à lier les vignes aux échalats & aux treilles.

Il n'y a point de culture pareille à celle des Osiers pour le profit. L'Auteur du Mémoire dont nous avons extrait ce qu'il y a de plus essentiel, assure qu'il a vu de ces oseraies en Bourgogne & dans les environs de Bordeaux qui donnoient communémens trois mille livres par arpent : il prouve lui même par un calcul très juste comment la chose est possible. Mais il remarque que bien des personnes, ayant tenté de cultiver l'Osier n'ont pas reussi, parcequelles n'avoient pas choisi des terreins convenables, ou qu'elles n'avoient pas mis en usage sa méthode.

OUTARDE. Gros oiseaux qui vivent dans les campagnes, & ressemblent à des oies: il y en a qui ont trois pieds depuis le bec jusqu'aux ongles, & dont le cou est long d'un pied, & les jambes d'un pied & demi. Leur plumage est blanc, noir, gris, brun, rougeâtre; ces oiseaux sont naturellement pesans & ont peine à voler; ils ne se perchent point sur les arbres; ils font leur nid à terre. On chasse les Outardes à cheval, car elles ont une sympathie pour les chevaux, & elles se laissent approcher de près, de maniere qu'on les tire facilement.

On les prend aussi aux filets. La chair de l'Outarde est plus dure que celle de l'oie, mais elle est de bon goût & délicate lorsque l'Outarde est fort jeune: on doit la laisser mortifier long-tems, autrement elle est dure, & de difficile digestion.

OXICRAT. C'est le nom qu'on donne au mêlange du vinaigre avec l'eau, de maniere cependant qu'il y a quatre fois plus d'eau que de vinaigre: on s'en sert pour se gargariser dans les maux de gorge.

OYE: petite Oye. On appelle ainsi tout ce qu'on retranche de l'Oye, quand on l'habille pour la faire rôtir; comme les pieds, les bouts d'aîle, le cou, le foye, le gosier. On en fait autant de la plûpart des volailles: on peut faire une fricassée du tout, ou une bonne soupe.

OYES (les) sont de gros oiseaux blancs qu'on éleve dans les basses cours comme les poules. Il y en a beaucoup en France, sur-tout dans l'Artois, le Blaisois, le Lyonnois, le Languedoc.

Il y en a de sauvages & de domestiques. Les Oyes domestiques volent avec beaucoup de peine: elles aiment les lieux aquatiques, & on doit les tenir auprès de quelque étang ou mare, pour les y faire barboter: elles vivent d'herbe & de grain. Ces animaux sont fort voraces; pour appaiser leur grosse faim, on leur donne des feuilles de chicorée & de laitue, des légumes hachés.

On doit les éloigner des vignes, des jardins, des bleds, & des lieux où il y a de jeunes arbres, car elles feroient beaucoup de dégât, d'ailleurs leur fiente

gâte les prés & brûle la terre : on n'en doit point trop avoir.

Les Oyes portent du profit par leurs plumes, leur chair, leur graisse, leurs œufs : elles font trois Pontes par an, & vivent jusqu'à 20 & 25 ans.

On les plume deux fois l'an, c'est-à-dire, qu'on leur ôte le duvet sous le ventre, le cou, & le dessous des aîles, mais il faut qu'il soit mur, & qu'il tombe de lui-même : les grosses plumes de leurs aîles servent pour écrire. On sale leur chair, elle est meilleure au pot étant salée : elle est solide, & nourrissante, mais un peu difficile à digérer. Le foie est ce qu'il y a de meilleur dans l'Oie : on fait fondre la graisse de l'Oie ; on la met dans des pots de terre saupoudrée de sel ; elle est bonne pour des ragoûts, & est plus délicate que celle du porc.

Les Oyes donnent plus d'œufs qu'aucune autre volaille. L'œconomie est de les laisser toujours pondre & rarement couver : on doit faire ensorte qu'elles pondent dans leur toît ; on doit mettre leur mangeaille près de leur nid. Quand on veut avoir beaucoup d'oisons, on peut se servir de poules communes pour leur faire couver des œufs d'Oye.

Nouvelles observations sur les Oyes. On distingue les Oyes domestiques en communes & étrangeres : les communes sont d'une espece plus petite que les étrangeres qu'on nomme d'Hollande, parcequ'elles nous viennent de ce pays ; mais les communes réussissent beaucoup mieux dans les endroits où les eaux sont rares, & les autres n'y viennent pas si bien. On fait accoupler les Oyes comme les Dindes : un jar, qui est le mâle des Oyes, suffit à cinq ou six femelles pour féconder leurs œufs ; ces animaux pondant sous leur toîts, on a soin de ramasser leurs œufs : on les fait couver comme ceux des poules d'Inde, & on place leurs nids dans des endroits qui ne sont point humides.

Les Oyes, quand elles sont jeunes, demandent à peu près la même éducation que les canards & la même nourriture, mais quand elles sont grandes, on les mene aux champs dans les chaumes où elles se

nourrissent de grain ; ainsi elles ne sont pas d'une aussi grande dépense que les canards.

Les Oyes ne sont bonnes à manger que quand elles ont leurs plumes formées, c'est-à-dire, que le bout de leurs aîles croît & se garnit. Comme ces oiseaux ont moins besoin d'être baignés que les canards, on doit les enfermer sous un toît pour les engraisser : elles prennent graisse au bout de quinze jours,& mieux que toute autre volaille ; mais avant de les enfermer, il faut les avoir mises en chair & leur avoir fait manger beaucoup d'herbes, de mauvais pain, du grain de rebut, du son & autres choses peu couteuses : on peut les engraisser avec une pâte de farine d'orge ; ou de bled de Turquie.

Dans les pays chauds on les plume avant de les engraisser, mais on ne doit les plumer que quand la plume commence à tomber, & ne les enfermer que la plume ne leur soit revenue.

Le vrai tems de les engraisser est lorsqu'il fait bien froid, c'est-à-dire, aux mois de Décembre & Janvier : on doit leur donner souvent de la litiere dans leur toît pour les tenir proprement : on en peut mettre jusqu'à douze & quinze sous un même toît : on doit mettre leur mangeaille dans une auge faite exprès, & leur eau dans une autre placée à côté, avec du sable de riviere dedans pourqu'elles s'y baignent, & renouveller souvent cette eau & ce sable. La meilleure nourriture pour les engraisser, c'est le bled de Turquie : on le leur donne en grain après l'avoir fait bouillir dans l'eau : au défaut de ce bled on doit leur donner de l'avoine, ou de l'orge, ou des féveroles. Pour engraisser une Oye il faut quarante livres pesant de bled de Turquie, & si c'est de l'avoine ou de l'orge, cinquante livres ; aux Oyes de Hollande il en faut davantage.

On doit les tenir renfermées dans leur toît pendant un mois, & ne leur donner d'abord de la mangeaille qu'avec discretion, de peur qu'elles ne s'en dégoutent. Quand on n'en a qu'une petite quantité, on les met dans une barique, à laquelle on a fait des trous, dans lesquels elles passent la tête pour chercher leur nour-



riture qu'on met en dehors. Une Oye commune bien grasse donne communément quatre à cinq livres de graisse, & en peut donner jusqu'à sept. Ce qu'on estime le plus dans les Oyes c'est la plume : la plus menue sert à faire des lits de plume, & celle des aîles à écrire.

MANIERE de conserver les cuisses d'Oye dans leur graisse ; & de s'en faire une ressource pour le tems où la volaille manque.

Les Oyes étant bien engraissées, on les tue, on les laisse quatre ou cinq jours se faisander ; ensuite on leve proprement les cuisses de dessus la carcasse, puis les aîles, la peau, la chair & le lard qui tiennent ensemble : on coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aîle ou une cuisse. On les sale un peu, & on leur laisse prendre sel pendant deux jours : on les fait cuire ensuite dans une chaudiere avec la graisse même des Oyes : on connoît que le tout est suffisamment cuit, lorsque la graisse fondue est devenue parfaitement claire, & que la chair des cuisses & des aîles s'est toute retirée des os. Alors on les tire de la chaudiere, & on arrange ces aîles & ces cuisses séparément & sans les dépecer, dans des pots de grès bien vernissés & bien nets. Il ne faut pas les trop presser, & laisser un vuide de quatre doigts au haut du vaisseau : ensuite versez par-dessus la graisse toute bouillante qui est dans la chaudiere, en la faisant passer à travers un linge fin pour en ôter ce qu'il y a de grossier, mais ne remplir pas totalement le pot, & n'en couvrir que le dessus des viandes ; lorsque la graisse est figée, on acheve de remplir les pots avec de la graisse de porc, qu'on a fait chauffer pour la rendre liquide : comme elle est plus ferme, elle sert de couverture pour conserver le tout.

On peut préparer & conserver de la même maniere les cuisses & les aîles des Dindons qu'on auroit fait bien engraisser, & qui ont quelque chose de plus délicat : ces sortes de viandes ainsi confites, se conservent dans leur bonté plus de six mois : on peut en manger au bout de deux ou trois mois. On en fait usage de deux façons ; 1°. pour la soupe aux choux

de Milan ou à large côte, en les mettant un moment dans la marmite à la soupe avant de la dresser, & on les mange comme du bouilli ; 2°. pour en faire une espece de ragoût : en ce cas, on doit les passer à la poelle, & ensuite leur faire une sausse à l'oignon, avec un peu de vinaigre.

OYES SAUVAGES (les) sont des oiseaux de passage qu'on ne voit dans ces pays, que l'hiver : elles ne sont pas plus grosses que les domestiques, & ont le bec plus petit. On les trouve par bandes passant dans les bleds verds ; elles volent haut & legerement : leur chair est meilleure que celle des Oyes domestiques. On les prend aux filets & laces comme les canards ; & on les tire au fusil, en se déguisant & représentant la figure & la couleur d'une vache.

La vente des Oyes commence à la fin de Septembre & dure jusqu'au Carême : celle des oisons pendant le mois d'Août & de Septembre.

On peut faire aussi un profit sur le duvet & les plumes des Oyes & des oisons. Le duvet, c'est les petites plumes fines près de la chair, dont on fait des lits, des coussins, des oreillers.



P

PACAGES. On donne ce nom aux pâturages humides dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les bestiaux pour s'en nourrir : on les appelle aussi des pâtis. *Voyez* PATURAGES.

On entend aussi par le mot de Pacage, un droit qui consiste à profiter du regain dans les prés : ce droit en quelques Provinces appartient aux Seigneurs, sur-tout dans les isles des rivieres. Bien des gens confondent le Pacage avec le Panage, qui ne s'entend que de la glandée.

PAILLASSONS. Couvertures de paille que font les Jardiniers pour mettre à l'abri des vents & du froid les productions printannieres, comme les petites salades. Les Paillassons sont composés de trois perches d'environ six pieds de long, éloignées de trois pieds en travers, sur lesquelles on attache avec de l'osier de longues pailles de seigle, de l'épaisseur d'un bon pouce, & dans toute la longeur des perches, ensuite on met d'autres perches en travers pour que le tout soit solide : on pose ces Paillassons sur les couches, & on les fait soutenir par quelques échalas, pour qu'ils ne touchent pas les productions.

PAILLE de bled, usage qu'on en peut faire. La grande, qui est celle de seigle, sert pour empailler les chaises, faire des paillasses, des nattes : mais alors on en doit battre seulement les épis, & non la paille ; 2°. les grosses pailles servent à la nourriture & aux litieres des chevaux & des bestiaux. On leur donne par gerbes celle de froment battue, on leur donne aussi les menues pailles : les balles ou pellicules qui enveloppent le grain étant mêlées avec l'avoine, sont bonnes pour toute sorte de bestiaux.

Les pailles étant converties en fumier servent à fumer les terres. On vend ces pailles quand on ne peut pas tout consommer en litiere & en fumier. La grande paille se vend aux Tourneurs pour des chaises, nattes, &c.

tes, &c. aux Grainetiers & aux Jardiniers.

On a remarqué, que la paille d'avoine est coriace, qu'elle est mauvaise à l'estomac des Bestiaux qui en mangent habituellement, & qu'elle les dégoute de toute autre nourriture. Cependant des Agriculteurs d'Angleterre ont fait depuis peu l'expérience qu'elle ne peut leur nuire, lorsqu'on ne leur en donne pas habituellement, mais de tems à autre & en la mêlant avec d'autre fourage. Ils ont trouvé pour cela un mêlange particulier qui est très avantageux : c'est de mêler du genet épineux avec la Paille d'avoine en fourage, parceque le piquant du genet aide à digérer la dureté de la paille ; ils sement exprès du genet, & ils le coupent pendant qu'il est encore jeune & tendre : le plus mauvais terrein est propre pour cela, & pourvu qu'on le seme à la fin de Mars, il sera pret à couper pour servir de fourage en Octobre.

Ils avertissent qu'on doit le couper par morceaux, le broyer, & ensuite le mêler avec de la Paille d'avoine hachée, parceque le genet seul est une bonne nourriture, qu'il fortifie l'animal mieux que ne feroit toute autre nourriture de ce genre, & il vaut encore mieux mêlé avec la Paille d'avoine.

Cette méthode mérite d'être imitée ; car la nourriture du bétail est un article si intéressant que tout Œconome doit être attentif à tout ce qu'on propose pour la rendre plus abondante & d'un prix plus modique. Ainsi c'est une méthode qu'il fera sagement d'introduire dans sa ferme : la terre la plus maigre peut servir pour cela ; c'est pourquoi elle ne coutera pas beaucoup, & son utilité comme fourage tout seul est fort considérable, mais sur tout si on le mêle avec de la paille d'avoine.

Il faut encore remarquer, que plus la terre sur laquelle a crû une récolte de Bled est riche, plus la la paille en sera bonne & succulente, pour être employée en fourage.

PAIN (le) est le plus nécessaire de tous les alimens. A la campagne on en fait de trois sortes : l'un pour le Maître & sa famille ; l'autre pour les valets, & le troisieme pour les chiens.

Maniere ordinaire de faire le Pain. Ayez un levain, qui est un morceau de pâte qu'on a gardé de la derniere cuisson, & pesant deux ou trois livres, plus ou moins, selon la quantité que vous voulez faire de Pain : pour le Pain bourgeois, c'est la sixieme partie de la farine qu'on veut employer. Mettez, avant de vous coucher, la quantité nécessaire de farine dans une huche : rangez-la des deux côtés : mettez le levain dans le vuide du milieu : jettez dans ce milieu de l'eau chaude à souffrir aisément la main, & seulement ce qu'il en faut pour détremper le levain ; étant délayé, formez en peu-à-peu avec un tiers de la farine une pâte un peu ferme : laissez-la au milieu de la huche ; couvrez-la d'une serviette ; renversez dessus le reste de la farine qui est aux deux côtés : couvrez la huche de son couvercle. En hiver on couvre le levain de quelque chose d'épais, & quelquefois on met un réchaud de feu par dessous.

. Le lendemain matin faites chauffer de l'eau ; relevez la farine comme elle étoit d'abord : ôtez la serviette ; jettez de l'eau chaude sur le levain ; délayez le bien, en sorte qu'il n'y ait point de grumeaux : formez la pâte du reste de la farine, observant sur-tout de ne point mettre trop d'eau ; plus la pâte est pêtrie vite & molement, plus le pain est leger : celle du pain de menage se pêtrit moins & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

Toute la pâte étant faite, on la couvre bien : dans les grands froids on met du feu dessous : on laisse la pâte en cet état une heure ou une heure & demi, & jusqu'à ce qu'elle soit levée. Cependant on chauffe le four ; ensuite on donne à la pâte la forme du pain qu'on souhaite, & on le met sur une table, de maniere que les pains ne se touchent point.

Le four doit être chaud également & à propos : s'il l'est trop, le dessus du pain brûle & le dedans ne cuit pas, & quand il ne l'est pas assez, il ne cuit point du tout. On connoît que le four est assez chaud, lorsqu'en frottant un peu fort avec un bâton le carreau ou la voûte, il en sort des étincelles : alors on ôte les

tisons & les charbons ; on range quelque peu de brasier à côté de la bouche du four : on le nettoie avec l'écouvillon, au bout duquel sont quelques morceaux de vieux linge qu'on mouille dans l'eau claire, & qu'on tord avant de s'en servir : on bouche le four un peu de tems pour lui laisser abattre sa chaleur, puis on l'ouvre, & on enfourne promptement le pain : on garnit le fond des plus gros pains, & on garde la place du milieu pour les petits ; puis on bouche le four. On laisse cuire le pain deux bonnes heures & demi, si c'est du pain bourgeois : on connoît qu'il est cuit, lorsque après en avoir tiré un, & le frappant du bout des doigts il raisonne assez ferme ; à l'égard du gros pain on le laisse quatre heures avant de le tirer : on ne doit pas renfermer le pain qu'il ne soit bien refroidi.

Maniere de faire du pain d'un meilleur goût qu'il n'en a d'ordinaire. Faites bouillir dans une chaudiere bien propre avec de l'eau, le gruau qui aura été tiré du son : remuez-le bien avec une pelle de bois destinée uniquement à cet usage. Coulez ce son & cette eau à travers une toile neuve & grosse ; exprimez-la bien : mettez l'eau qui en sortira avec de la farine ordinaire, & une dose proportionnée de levain ou de levure, mais le levain de pâte est le meilleur, & vous aurez un pain d'un goût exquis. En effet, on a éprouvé que l'eau bouillie avec le son, détache toute la farine : cette substance qui étoit dans le son & le gruau, rend le Pain plus savoureux, & en augmente la quantité d'une livre sur six ou sept, outre que par-là on épargne la dépense de faire remoudre le gruau.

Le dégré de bonté du Pain dépend souvent de la qualité des eaux qu'on y fait entrer en le pêtrissant : il faut, autant qu'on le peut, se servir de l'eau la plus légere, parcequ'elle s'insinue mieux que toute autre dans les parcelles de la farine que l'on a mêlées avec le levain.

On prétend que l'eau de pluie est la meilleure pour faire lever & fermenter la pâte, à cause qu'elle est plus legere que celle de fontaine ou de riviere : il est constant que c'est à la différence des eaux qu'on doit attribuer ce goût plus exquis qu'on remarque en cer-

tain Pain, & que les autres, que l'on a faits avec la même farine, n'ont pas.

2°. Le dégré de chaleur qu'on donne à l'eau pour pêtrir le Pain, contribue encore beaucoup à sa bonté, car il ne faut pas qu'elle soit ou trop froide, ou trop chaude.

On pêtrit le Pain avec une certaine quantité de levain : le levain à la campagne, & en bien des endroits, est, comme on l'a dit, un morceau de pâte qu'on laisse aigrir, & que l'on mêle avec la pâte nouvelle. A Paris on se sert de levûre de bierre. Ce levain fermente avec la pâte, qu'on laisse reposer pendant quelque tems avant de mettre les Pains dans le four. Si on se sert de levûre, il faut qu'elle soit nouvelle & point trop aigre. Un boisseau de farine bien moulu doit faire seize livres de pain.

Pour faire de bon Pain, il doit être composé de deux parties de farine, & d'une partie d'eau. Le meilleur Pain est celui qui a été fait de farine de bon froment, lequel pour être tel, doit être sec, bien nourri, pesant, difficile à rompre, point trop nouveau, bien mondé, & où l'on a laissé un peu de son : il en est moins pesant sur l'estomac, quoiqu'il soit moins agréable que si on n'y en laissoit point du tout. 2°. La farine doit avoir été bien pêtrie, avoir suffisamment fermenté, & le Pain cuit à-propos. On ne doit pas manger le pain trop tendre, parcequ'il gonfle l'estomac, ni trop rassis, parcequ'il se digere moins facilement. Le Pain nourrit beaucoup, mais l'excès épaissit le sang.

Le Pain de méteil, c'est-à-dire moitié froment, moitié seigle, est moins nourissant ; cependant les gens de la campagne en usent ordinairement : on le pêtrit plus dur, & on y laisse plus de son. Le Pain de seigle est moins nourrissant que le pain de méteil ; il est lourd & pesant sur l'estomac. Le Pain d'orge a le même défaut, & il nourrit moins que les autres ; il ne convient qu'à des tempérammens robustes : on y mêle d'autres farines pour qu'il soit moins mal faisant. Le Pain d'avoine, celui du bled de Turquie &

celui de millet, ont les mêmes inconvéniens.

Pour faire du Pain plus substantiel qu'à l'ordinaire, il n'y a qu'à mettre dans une chaudiere pleine d'eau le son que l'on a bluté ; le faire bouillir, le passer, pêtrir ensuite le Pain avec cette eau blanche : on pourra avoir près d'un quart plus de Pain que de la façon ordinaire.

Différentes qualités du Pain. Le Pain mollet est le plus délicat, mais la mie en est plus tenace, & il est plus difficile à digerer ; ainsi il ne vaut rien aux convalescens ni aux estomacs foibles : il en est de même du Pain au lait, c'est-à-dire, pêtri avec le lait & la farine la plus pure : le Pain tout fraichement cuit a le même inconvénient. Le Pain bis-blanc fait avec la farine grossierement passée, & où il reste quelque peu de recoupes, nourrit davantage que le Pain blanc. Il rend les corps plus robustes, mais il est plus longtems à se digerer, & même il ne convient pas aux personnes qui font peu d'exercice. En général, un Pain est plus ou moins estimable suivant la maniere dont il a fermenté, suivant son dégré de cuisson, & la quantité de l'eau qui y est entrée.

Il y a des endroits où l'on sale le Pain, & d'autres où on ne le sale point. Le Pain salé, il est vrai, excite l'appétit, aiguillonne l'estomac, qui fait alors sa fonction avec moins de lenteur, & divise les sucs digestifs ; mais le Pain non salé, lorsqu'il est bien cuit, & qu'il a bien fermenté, est de facile digestion, forme un bon chile, & ne porte point dans le sang une âcreté qui peut nuire par l'usage habituel du Pain salé.

Le Pain est non-seulement l'aliment naturel de l'homme, mais il est utile & sert de remede en certains maux : telles sont, par exemple, les rôties au vin & au sucre, avec un peu de canelle, dans les cas de foiblesse & d'épuisement. Il y a des Médecins anciens fort célebres qui conseillent de manger à déjeûner un peu de beurre sur le Pain : ils prétendent que ce déjeûner prévient les douleurs de tête, les étourdissemens, les évanouissemens, qu'il est salutaire dans les maladies épidémiques & contagieuses. De plus, les cataplasmes faits avec de la mie de Pain amollissent

les tumeurs, les font résoudre ou mûrir. Un morceau de Pain mis sous le nez dans des momens de foiblesses & de perte de connoissance, soulage infiniment.

Connoissances qu'un bon Œconome doit avoir pour se procurer du bon Pain. On doit choisir un tems propre pour faire moudre les grains; & les gens entendus en font moudre tout à la fois la quantité nécessaire pour leur provision, rarement la farine se garde-t-elle au-delà. Pour faire moudre une telle provision de farine on doit prendre le tems où les eaux, les vents, les chemins, & le moulin même sont les plus favorables, en prévenant le Meûnier de quelques jours. De cette maniere un particulier occupe seul le moulin jusqu'à ce que toute sa besogne soit faite, & il a soin de se trouver lui-même à toute l'opération, ou d'y envoyer des personnes de confiance.

On prévient par-là en partie la tromperie des Meûniers; mais malgré cela, ils sont si adroits, qu'ils trouvent toujours le moyen de prendre plus de grain qu'il ne leur en est dû pour leur mouture. Les Pauvres & les Mercenaires sont encore plus exposés à leur mauvaise foi. Il y a peu de moulins en Province qui soient tels qu'il faudroit qu'ils fussent pour faire de bonne farine : les meules y sont souvent de mauvaise qualité de pierre, & mal assorties : d'ailleurs les personnes capables de les dresser comme il faudroit, pour retirer du grain toute la farine qu'il est possible d'en tirer, sont rares. L'Hiver est le tems de faire moudre, parceque les eaux & les vents sont abondans, & qu'on en retire toute la force qu'on en peut tirer par le mouvement des moulins, & les faire tourner d'une maniere profitable. On a fait l'expérience qu'un septier de bled moulu en été dans un moulin de Province, n'avoit rapporté que cinq sixiemes de pain, de ce qu'avoit rendu autant de bled moulu en Hiver au même moulin. Ainsi, un Œconome, après avoir nettoyé ses grains en Automne, & avoir séparé les différentes qualités, doit faire mettre en farine tous les grains destinés à être consommés sur les lieux ou à être vendus, & cela afin de profiter de l'abondance des eaux & de la force des vents.

Il y a sur cette matiere des connoissances qu'il est essentiel à un Œconome d'avoir jusqu'à un certain dégré; premierement, pour n'être pas trompé, & secondement, pour se déterminer sur le moyen d'avoir le Pain à moins de frais.

Presque toutes les personnes qui recueillent des grains font du Pain chez eux, & ont pour cet effet tous les ustensiles nécessaires. Ils y trouvent, à ce qu'il leur semble, un plus grand profit que de le prendre chez le Boulanger: ils peuvent avoir raison dans la situation actuelle des choses, mais cela les engage à des soins bien grands, & à une grande perte de tems: d'ailleurs, peu de personnes entendent à façonner le Pain aussi parfaitement que ceux qui en font leur profession. Bien plus, dans une maison où il s'en consomme peu, on a presqu'autant d'embarras & de dépense pour le faire, que dans celles où il s'en consomme beaucoup; car il faut le faire plus souvent à proportion de la quantité, pour ne pas le manger trop rassis. Ainsi tout chef de famille doit voir là-dessus ce qui lui est le plus expédient. Pour cet effet, il est bon qu'il soit instruit de la proportion qu'il y a entre le poids du Pain, le poids du bled & de la farine: or, voici cette proportion d'après les expériences qui en ont été faites.

1°. Pour le bled ordinaire & commun, on a éprouvé, qu'après y avoir apporté toutes les attentions possibles, tant pour la saison de le moudre que pour la bonté du moulin, il ne sort jamais du moulin un poids en farine égal au bled qu'on y a mis; ainsi, on a trouvé une livre de farine de moins sur 85 livres de bled, parcequ'il y a une partie de la plus fine farine qui s'envole.

2°. Il y a un déchet encore plus sensible sur la farine passée au tamis & même au blutoir; car en la pesant séparée du son, il a résulté que ce même bled a donné sur dix livres pesant sept livres de farine & trois livres à-peu-près de son.

3°. Pour le bled de la premiere classe qu'on appelle la tête du bled, on a trouvé que dix livres de ce

bled ont rendu sept livres & un quart de bonne farine & deux livres trois quarts de son : ce qui fait, sur quarante livres pesant de ce bled, vingt-neuf livres de farine, & onze de son seulement, & cela, parceque le bon bled tend plus de farine qu'un autre. Sur quoi on doit remarquer que la farine qui provient du meilleur bled, recevant beaucoup plus d'eau, fait plus de Pain.

4°. On a éprouvé qu'une quantité de farine de bled ordinaire & de la seconde classe, par exemple, sept livres de farine avant d'être mise en pâte, en pesent dix après que le Pain a été cuit & sortant du four, ce qui prouve qu'il y étoit entré trois livres pesant d'eau.

Enfin, on a éprouvé que sept livres de fine farine de ce même bled ont donné dix livres deux onces de Pain, ce qui est deux onces de plus que le même poids de farine non tamisée : que le gruau de ce même bled a donné un quarteron moins que la fleur de farine ; c'est-à-dire, que sept livres de cette farine, où la fleur & le gruau étoient restés ensemble, ont donné dix livres justes de bon pain ; que sept livres de farine fine du même bled en ont donné dix livres deux onces, & que sept livres de grosse farine de gruau de pareil bled, n'ont rendu que neuf livres & quatorze onces ; ce qui prouve que plus la farine est fine, plus elle reçoit d'eau, quoiqu'elle soit de même bled, & plus elle rend de pain.

A l'égard de la farine du bled de la premiere classe, on a vérifié que le gruau a donné autant pesant de Pain que la farine de la seconde qualité du bled de la seconde classe ; & que la farine de la seconde qualité de ce premier bled, a fourni autant de Pain que la fine farine du second ; & qu'enfin la farine du bled de la premiere classe a produit dix livres un quart de Pain pour sept livres de farine. D'où il suit, qu'il y a toujours un véritable profit à préférer le plus beau bled au commun, parcequ'il rend plus de pain, ce qui a été vérifié par plusieurs expériences.

Ces expériences ont donné lieu de proposer aux Chefs de famille le moyen qui suit.

Maniere dont un Laboureur peut faire échange de

ses grains avec un Boulanger pour du Pain, & ce, pour éviter les embarras de la mouture de la farine, de la fabrication du Pain, de la perte de tems que ces diverses opérations emportent, & pour manger de meilleur Pain.

1°. Comme c'est le poids du bled qui détermine sa bonne ou mauvaise qualité, il faut commencer par le bled de la moyenne classe. Ce bled pese 230 livres le septier mesuré de Paris : on peut dans les autres Pays se servir de cette mesure pour se regler sur la proportion du Pain au poids du bled; cela posé, le Particulier ou Laboureur qui veut échanger du bled moyen avec du Pain de Boulanger, doit faire son calcul de la maniere suivante : 230 livres de bled qui ne valent que 15 francs prises au marché, peuvent faire pareil nombre de livres pesant de Pain de place; mais comme il est juste que le Boulanger soit indemnisé du prix de la mouture & de celui de la fabrication du Pain, qui est son commerce, le Boulanger ne doit donner que 200 livres pesant de Pain de place en échange de 230 livres de bled.

2°. Si ce même Particulier veut, en échange de la même quantité de bled moyen, avoir du pain bourgeois qui vaut, par exemple, sept liards la livre, tandis que le Pain de place ne vaut que dix-huit deniers; alors il ne peut exiger du Boulanger que 176 livres & demi pesant de Pain pour 230 livres de grain.

3°. S'il veut échanger d'excellent bled, tel qu'est celui de la tête, pour un septier de ce même bled pesant 250 livres, il doit tirer 302 livres & demi pesant de Pain bis-blanc; ce qui est 52 livres & demi de Pain au-delà du poids de son bled; parceque dans ce cas, ce bled excellent vaudroit au marché 21 livres le septier.

4°. Si le même Particulier étant à son aise, vouloit, au lieu de Pain commun, avoir du mollet, en échange du bled commun & ordinaire, mais net, il ne pourroit tirer pour un septier de bled pesant 230 livres, que 150 livres pesant de Pain mollet. *Journ. Œcon. Octobre 1757.*

L'Auteur, qui a proposé cet expédient, fait voir

qu'un Boulanger qui entreprendroit ce commerce, & qui fourniroit à quelques Villages, feroit en peu de tems une grosse fortune ; & que d'un autre côté, rien ne seroit plus avantageux pour les gens de la campagne, de changer leur bled tout d'un coup en Pain avec le Boulanger, qui à la vérité s'obligeroit d'apporter le Pain toutes les fois qu'on en seroit convenu.

2°. Que l'échange qui se feroit entre le Boulanger & le Propriétaire des grains, se regleroit suivant les trois différentes qualité du bled, & suivant le poids de mesure. Par exemple, pour un septier de bled médiocre qui peseroit 210 livres, le Boulanger ne donneroit que 150 livres pesant de Pain bis-blanc, parceque le mauvais bled produit toujours moins de Pain ; & que chaque espece doit suivre son prix : on suivroit toujours la regle de trois ou de proportion, en disant

Si 250 livres pesant de grain ont donné tant de Pain, combien le poids différent qu'on trouveroit à ce même grain en doit donner ? Cette maniere de compter, empêcheroit les uns & les autres d'être trompés.

Pain beni pour des gens de la campagne. On doit, 1°. se servir de la plus belle fleur de froment en poudre, la quantité convenable à la grandeur du Pain beni : en ôter d'abord le quart pour faire le levain, que l'on détrempe avec de la levure & de l'eau chaude : laisser revenir le levain dans une jatte qu'il faut bien couvrir lorsqu'il fait froid. Pendant ce tems-là détrempez les autres trois quarts de la farine avec de l'eau bien chaude : mettez-y une livre de beurre frais, un fromage mou, un quarteron de sel ; deux heures après rafraichissez le levain avec cette pâte, & mettez-le encore reposer dans la jatte ; quand il sera revenu, mêlez le tout. Pêtrissez-le bien ; façonnez-le sur la pelle, dorez-le avec des œufs battus sans eau ; & mettez-le dans le four, qui ne doit pas être d'une chaleur si forte que pour le Pain ordinaire. Lorsqu'il sera cuit tirez-le : posez-le doucement sur quelque rond de bois.

PAIN DE POURCEAU. Plante dont la racine est

ronde & assez semblable à un petit Pain. Les cochons en sont fort friands : elle croît dans les bois & dans les buissons. Cette plante pousse des fleurs qui sont de différentes couleurs, selon les diverses especes de la plante ; car les unes sont purpurines, les autres blanches, les autres gris-de lin : on les multiplie de semence en Septembre & en Mars, & on les seme en des pots remplis d'une terre legere : la racine de cette plante est chaude & dessicative. Son usage principal est dans la dureté de l'ouïe en infusion dans l'esprit de vin. Son usage n'est ordinairement qu'extérieur, parcequ'elle opereroit avec trop de violence.

PALES COULEURS Maladie qui survient aux personnes du sexe vers le tems qu'elles doivent avoir leurs regles, ou même lorsqu'après être venues, elles se suppriment : elles durent quelquefois jusqu'à l'âge de vingt ans. Lorsqu'elles en sont atteintes, elles ont le visage & les levres pâles & presque plombées, & elles éprouvent diverses incommodités, comme des douleurs de tête, d'estomac, des lassitudes, une difficulté de respirer. Elles ont un goût bisarre & dépravé, comme de manger du sel, du plâtre, du charbon, du vinaigre &c. Les causes de cette maladie, sont la dépravation des sucs de l'estomac, l'épaississement du sang, & les obstructions du foie, de la rate & de la matrice.

Remede. On doit travailler à évacuer les humeurs & à faire reprendre au sang sa fluidité naturelle. On en vient à bout par l'usage des absorbans, tels que l'opiate absorbant, dont on prend un gros tous les matins, ou la poudre apéritive & corrective.

1°. La malade doit prendre de cette poudre trois jours de suite, se purger le quatrieme ; ce doit être même avec un vomitif si elle a du dégoût & des maux de cœur. Le lendemain reprendre de cette même poudre pendant quatre jours, se purger pour la seconde fois le cinquieme ; le jour suivant revenir aux absorbans pendant cinq jours, & se purger le sixieme, & ainsi dans cet ordre, pendant un mois ou six semaines ; on arrive ordinairement à guérison. Dans le même tems prendre des stomachiques pour corriger le vice de

l'estomac & de la digestion, comme la quintessence d'absinthe, le quinquina. Si la maladie revient après quelque tems, recommencer les même remedes, & les continuer pendant trois mois, les derniers quinze jours de chaque mois.

A l'égard de la suppression des regles, la malade doit non-seulement pratiquer les remedes ci-dessus, mais avoir recours à la saignée du pied & au demi-bain. Pour le régime, il doit être tel qu'il se pratique dans l'usage des corrosifs & absorbans.

Si les maux ci-dessus étoient toujours rebelles, il faudroit avoir recours aux eaux minérales de Vals, ou à celles de Plombieres, ou à celles de Forges.

Autre Remede. Prenez une once de limaille d'acier, lavée plusieurs fois dans l'eau chaude : laissez la secher & la mettez dans une bouteille avec deux gros de clou de girofle & autant de gingembre en poudre. Versez par dessus une pinte de bon vin blanc. Bouchez bien la bouteille, & laissez infuser la liqueur à froid pendant six jours. On aura soin de remuer la bouteille trois ou quatre fois par jour. Le septiéme jour on versera par inclination cette teinture à travers une étamine fine, dans une terrine de grès; & on y ajoutera six pintes d'eau de fontaine. Quand le tout sera bien mêlé, on le gardera pour l'usage, dans sept bouteilles qu'on aura soin de boucher exactement. La malade en boira tous les jours environ une pinte, tant à ses repas que hors des repas. Elle doit s'abstenir des fruits cruds, salade, pâtisserie, & de tout ce qui est de difficile digestion; se purger avant, & faire beaucoup d'exercice.

PALISSADE. Bel ornement de jardin : on emploie le plus ordinairement le charme, dont on fait de fort belles charmilles, on les fait aussi du petit érable, du chevrefeuille, du jasmin, de l'orme, du hêtre, du tilleul: on y emploie encore les arbres qui viennent dans les endroits les plus froids, & qui conservent toujours leur verdure, comme l'if, le chêne-verd, le buis, le houx, le lierre; celles-ci peuvent servir à cacher des murailles, des terreins incultes, ou peu agréables à l'aspect. On en fait de différentes hauteurs, il y en a qui ont jusqu'à 50 pieds de haut.

Pour planter les Paliſſades, on fait une rigole d'un pied de profondeur, dont on conſerve un côté coupé à pied droit ſans l'ébouler, & dehors de l'allée pour y adoſſer le plant. Si la charmille eſt groſſe on défonce la terre de trois pieds; on rafraîchit les racines & on les met brin à brin dans la rigole adoſſée contre le côté coupé à pied droit, & on les couvre de terre: il faut laiſſer un peu de place derriere les paliſſades pour pouvoir les tondre.

Les Paliſſades ſont un des grands ornemens des jardins : elles ſervent à renfermer les boſquets, à couvrir les murs de clôture, à boucher les vues déſagréables, à corriger les biais qui ſe trouvent dans les jardins. Les petites Paliſſades ſont de buis & de jaſmin.

PALISSER les arbres aux eſpaliers. C'eſt attacher leurs branches au treillage à droite & à gauche & avec égalité. Ce n'eſt qu'au mois de Mars de la ſeconde année que les arbres ſont plantés, qu'il faut les paliſſer : il faut avant ce tems là les laiſſer pouſſer en liberté, ſans les ébourgeonner ni les arrêter. 2°. On doit ôter toutes les branches inutiles. Enſuite on commence à attacher la maîtreſſe branche toute droite, on l'arrête par le haut; après quoi on arrange des deux côtés toutes les autres branches, & on leur donne la forme d'un éventail, mais néanmoins ſans les forcer; on ne doit pas non plus attacher le bout d'une branche plus bas que le lieu d'où elle ſort, il faut ſeulement les ſéparer les unes des autres, & ne jamais les croiſer.

PALPITATION de cœur. Si elle vient de plénitude de ſang, il faut ſaigner la perſonne ſujette à cette palpitation, & lui faire obſerver un bon régime. Il y a pluſieurs remedes contre ce mal, les purgations, les bouillons faits avec pourpier, laitue, oſeille, jus d'orange; l'armoiſe en décoction, l'eau de méliſſe magiſtrale depuis une dragme juſqu'à une once; la teinture de canelle, depuis demi-dragme juſqu'à deux dragmes; la décoction de ſauge, l'eau de fleur d'orange : ces divers remedes ſont conſeillés par M. l'Emeri, Médecin.

PANACÉE. On appelle ainsi une eau préparée, à laquelle on attribue quantité de vertus pour la guérison de divers genres de maladies. M. Chomel explique dans son Dictionnaire comment se fait cette eau. On réduit, dit-il, en poudre grossiere les pierres ou terres qui contiennent du salpêtre : on fait bouillir cette poudre dans l'eau ; on met la dissolution du salpêtre sur le feu, & l'on fait évaporer la liqueur jusqu'à ce qu'elle s'attache à une écumoire, & qu'elle paroisse d'une couleur jaunâtre. On appelle cette liqueur huileuse, *Eau mere de salpêtre* : on fait ensuite évaporer cette eau sur le feu dans un vaisseau de terre jusqu'à ce qu'elle paroisse en consistance de miel : pendant ce tems-là on la remue bien & on l'écume, puis on met cette matiere épaisse dans un creuset entre des charbons ardens ; & en augmentant le feu peu-à-peu, on fait évaporer tous les esprits acides jusqu'à ce qu'elle ne fume plus : alors on augmente le feu, & quand la matiere est en fusion, on entretient le dégré de chaleur jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. En cet état, on la jette dans de l'eau chaude : cette eau s'approprie tous les sels fixes de cette matiere, & elle dépose au fond du vaisseau cette matiere alkaline qui est très blanche : on la lave en plusieurs eaux, jusqu'à ce que l'on sente au goût qu'elle s'est dépouillée de tous ses sels : c'est cette matiere réduite en poudre qui est la célebre Panacée universelle ou nitteuse, dont on voit que la base est l'eau de salpêtre. Cette Panacée absorbe les acides, dissout les glaires, les évacue par les selles sans causer aucune tranchée. Elle convient dans toutes les maladies chroniques, & à toutes sortes d'obstructions : elle excite la transpiration, guérit la jaunisse. Le même Auteur prétend qu'elle est spécifique pour le scorbut : la dose est depuis une dragme jusqu'à deux. On doit en user plusieurs jours de suite ; on la prend dans une eau minérale, ou dans une tasse de thé, & à jeun.

PANADE, sorte de bouillie pour les enfans. Mêlez avec du bouillon une suffisante quantité de mie de pain, ajoutez-y un jaune d'œuf, ou bien une cuillerée de bonne huile d'olive : remuez le tout, & fai-

tes-lui prendre quelques bouillons.

On la fait encore de cette maniere. Prenez deux onces de gruau d'avoine du plus nouveau, lavez-le dans plusieurs eaux tiedes, jusqu'à ce que le gruau reste au fond de la terrine : faites le bouillir à petit feu dans un pot avec trois demi septiers d'eau jusqu'à la Réduction de la moitié ; ensuite passez-le par un linge net avec expression : ajoutez y un peu de sucre & une cuillerée de vin blanc. Cette Panade est legere & nourrissante.

PANAGE (le) est un droit de glandée, c'est-à-dire, de mener paître les cochons dans les bois lorsque le gland tombe. Ce droit s'afferme ou se perçoit à raison d'une somme par tête. Il faut se conformer sur cela à l'ordonnance des Eaux & Forêts ; c'est-à-dire, qu'il ne faut point permettre le Panage lorsqu'il y a peu de gland, afin de conserver les bois qui sont le bien le plus solide des Seigneurs, & n'y jamais souffrir ni chevres, ni moutons.

PANAIS. Racine potagere : il y en a de trois especes ; le long, dont la racine est très longue, & la tige haute de trois ou quatre pieds ; le rond, dont la racine est plus grosse & plus courte ; & celui de Siam, qui est fort gros du côté de la tête, & a la chair plus jaunâtre. Les Panais se multiplient de graine, laquelle est platte & de figure ovale & de couleur brune ; on la seme au printems à clairvoie en bonne terre. Si la plante leve trop dru, on l'éclaircit au mois de Mai.

PANARIS. Mal cruel en forme d'abcès qui vient au doigt, qui corrompt & pourrit les chairs, & cause de vives douleurs.

Remede. Prenez des cendres de sarment, faites-en une forte lessive : faites-la bien chauffer ; versez-en dans un vase commode. Trempez-y la partie affligée, il faut l'y laisser fort long-tems, & pour cela y verser de tems en tems de nouvelle lessive chaude : réitérez cette opération, & vous en verrez promptement les bons effets dans quelque état que soit le Panari ; soit dans son commencement, lorsqu'il n'y a que de l'enflure, soit dans son accroissement, lorsque l'enflure gagne & que le pus augmente, soit lorsque les chairs

font corrompues; car la leſſive attire au-dehors toute la malignité du mal : il ne faut après cela que couper la peau morte, & mettre ſur le mal des onguens dont on ſe ſert pour conſolider les plaies.

Autre Remede. Il faut donner ouverture aux Panaris par la pointe de la lancette, ou par l'application de l'onguent de la mere. *Voyez* Abcès, où cet onguent eſt expliqué. Enſuite tremper le doigt dans une leſſive de cendres de ſarment : il en ſort des glaires qui ſont la ſuppuration de la membrane altérée. Ce remede eſt excellent.

Ou prenez le jaune d'un œuf frais, du ſel commun la valeur de la moitié d'un dé à coudre. Pulvériſez le ſel, & faites le fondre dans le jaune d'œuf, en les agitant juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés : faites enſuite un liniment ſur le doigt, que vous envelopperez de linge, le renouvellant de douze en douze heures : la guériſon ſera prompte.

PANIS. Sorte de grain aſſez ſemblable au millet, mais ſes filamens ſont différens, étant plus longs d'un pieds & entaſſés, & ſes grappes contiennent quantité de graines velues, & bleues ou rouges. Il y a des Provinces où l'on en fait du pain comme avec du millet. On l'écraſe ſous une meule de pierre avant de s'en ſervir : il vient plus vîte, mais il n'eſt point ſi délicat ; il aime les terres ſabloneuſes, pourvu qu'elles aient un peu de ſubſtance.

PANTIERE. Filet que l'on fait en mailles à lozanges ou quarrées, & qui coulent au long d'une corde ainſi qu'un rideau. On s'en ſert pour prendre les oiſeaux, & ſurtout les becaſſes.

PAON (le) eſt regardé comme le plus beau des oiſeaux, mais il n'eſt eſtimé que pour ſa beauté, car ſa chair eſt difficile à digérer. Il n'eſt pas de l'économie d'en avoir un grand nombre, parceque ces oiſeaux ſont fort goulus & font beaucoup de dégâts. Les mâles vivent juſqu'à vingt-quatre ans, les femelles moins, & n'ont point la beauté des mâles. Les belles couleurs de plumes ne viennent à ceux-ci qu'à leur troiſieme année : ces oiſeaux aiment à ſe percher en l'air & cherchent les lieux les plus élevés. On ne leur bâtit

bâtir un toît que pour empêcher qu'ils ne se perdent : on donne cinq ou six femelles à chaque mâle. Les Paones pondent au bout de leur troisieme année : elles pondent dix ou douze œufs, & sont sujettes à les égarer, car elles pondent en différens endroits. Leur couvée est de cinq œufs : les petits sont un mois à éclorre, on doit jetter de la nourriture auprès. Pour éviter l'inconvénient que la mere ne les abandonne, on les fait couver à des Poules ordinaires. On choisit les plus grosses ; il leur suffit de cinq œufs : ainsi la Paonne peut pondre jusqu'à trois fois par-an dans les pays chauds, mais le nombre des œufs diminue à chaque ponte. Quand les Paonneaux sont éclos, on leur donne au bout de deux jours de la farine d'orge détrempée avec du vin, & du froment bouilli & refroidi : on leur donne encore du fromage blanc nouvellement fait, & mêlé avec des poireaux hachés.

PAPIER. On fait le Papier de quantité de chiffons, de vieux drapeaux, vieux linges : on les blanchit, on les hache menu & on les réduit en une espece de pâte, à l'aide des moulins. On délaie cette pâte avec de l'eau tiede, on en fait une bouillie claire : on trempe, dans la cuve où est cette bouillie, un moule, ou chassis, qui enleve cette bouillie, dont le plus clair s'égoute à travers, & on renverse ce qui y reste sur une grosse étoffe de laine, qu'on couvre d'une autre pareille, sur laquelle on met une autre feuille, & ainsi successivement. On fait égouter toute l'eau par le moyen d'une presse qu'on met sur ce tas. Ensuite on fait secher sur des cordes toutes ces feuilles, & on les passe dans une colle ; on les fait secher, on les porte à la presse & on les lisse.

PAPIER TERRIER. C'est une description que fait faire un Seigneur de tous les héritages, tant féodaux que roturiers, qui sont dans sa mouvance féodale, ou dans sa censive ; de tous les droits, dîmes, terrages, coutumes, corvées, rentes foncieres, & autres semblables ; de tous les Vassaux, arriere-Vassaux, & Sujets censiers ; en outre, de toutes les reconnoissances de ses cens, rentes & autres droits seigneuriaux, fonciers, & autres. En un mot, c'est une

déclaration par le menu, & par le détail, de tout ce que chaque Vassal, ou Sujet censier tient, & qui releve de la Terre dont il a été fait un Papier Terrier. Il faut, pour procéder à la confection d'un Papier Terrier, obtenir des Lettres en Chancellerie, adressées à des Juges Royaux, portant commission pour faire appeller, pardevant le Notaire à ce commis, tous les Débiteurs des redevances prétendues par les Seigueurs, aux fins de porter les foi & hommage, payer les droits, bailler aveux & dénombremens par le menu, tenans & aboutissans, afin de les connoître, & d'en passer une forme autentique. Ces Lettres étant entérinées par le Juge, le Seigneur qui les a obtenues, fait faire les proclamations par un cri public, aux Marchés, ou à l'issue des Messes des Paroisses, & fait apposer les Affiches: après quoi il fait procéder, par le Notaire, à la confection du Papier Terrier; & chacun des Vassaux est obligé de venir faire sa déclaration, & la faire écrire dans le Papier Terrier, le tout d'après les titres de son acquisition, aveux & dénombremens. Le Papier Terrier étant achevé, on doit le faire clorre par le Juge, qui rend une Sentence de clôture. Le tout doit être fait dans l'an, à compter du jour que les Lettres ont été obtenues.

Le renouvellement d'un Terrier est très nécessaire, & on ne peut prendre trop de soins pour le bien faire. La plûpart des Seigneurs ne connoissent pas le mérite de ce travail: ils s'adressent à un Notaire de la Campagne, & disputent de prix avec lui: celui-ci va au plus aisé, il reçoit la déclaration de celui qui se présente, sans vérifier à quel titre il possede, ni la quantité: il laisse en arriere tout le difficile. On lui rend un aveu, il copie l'ancien, sans s'embarrasser des nouveaux tenans, sans vérifier si le Vassal n'a point fait de son fief son domaine, ou s'il ne s'est point joué de son fief: il laisse tout passer. Ce qui étoit en labour, est devenu pré: & lorsqu'un rachat est ouvert, on ne sait par où s'y prendre pour reconnoître les domaines qui doivent relief. Cette négligence fait perdre beaucoup de droits; la prescrip-

tion s'acquiert, & le mal est sans remede. Il est vrai que le Seigneur a trente ans pour blâmer : mais comme il est difficile de relever les erreurs, les choses en demeurent là. Dans les Pays & Coutumes où l'on prescrit les cens contre le Seigneur, un Terrier est encore plus indispensable.

PAQUERETTE. *Voyez* MARGUERITE.

PARALYSIE, (la) est ordinairement causée par la pituite, qui bouche les nerfs, & empêche les esprits animaux d'y couler. On doit donc s'appliquer à lever cette obstruction, pour redonner aux esprits animaux leur cours libre par les nerfs dans toutes les parties du corps. Elle peut venir encore d'avoir habité une maison neuve, dont les murailles sont humides.

Remede. Le Malade doit faire une diete exacte, ne manger que du pain bien sec, des alimens atténuans & desséchans, du rôti piqué de sauge & de romarin, être purgé convenablement, user d'une décoction de bois de buis, avec un peu d'écorce de citron pour son boire ordinaire : user de remedes sudorifiques le matin & le soir, pendant trois semaines.

On peut lui faire recevoir la vapeur de l'esprit de vin, étant bien couvert, dans un baquet.

Autre Remede. Prenez une pinte d'esprit de vin, dans laquelle vous ferez infuser, pendant vingt-quatre heures, deux poignées de feuilles de petite sauge coupée grossierement. Passez cette liqueur au travers d'un linge, & faites fondre dans la colature une livre de beurre de chevre, en remuant toujours, & battant le tout jusqu'à ce qu'il devienne comme de la crême. Frottez ensuite la partie malade avec un linge chaud devant le feu, la graissant deux fois le jour avec ce liniment tiede : ensuite couvrez-la, & la tenez chaudement.

Ou appliquez sur la partie du vieux levain mêlé avec la poudre de graine de moutarde & un peu de vinaigre. Et on y laissera le tout, jusqu'à ce que la partie ait de la rougeur, & le lever aussitôt. *Voyez* RHUMATISME.

Ou frottez les parties affligées avec de la graisse

d'un chevreau rôti à la broche, & dont on a rempli le ventre de cloux de gerofle.

Autre Remede. Faites bouillir ensemble une livre & demi d'huile de noix, une pinte de gros vin, de la camomille, de la sauge, de l'absinthe, de la rhue, de chacune une poignée; coulez le tout, lorsque le vin sera consommé, & jettez-y trois onces de térébenthine de Venise, avec trois muscades pulvérisées. On doit frotter avec cette espece de baume le dos du Paralytique.

Autre Remede. Faites cuire dans une chopine de lait des blancs de porreaux, coupés par morceaux, & jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte, mettez cette pâte sur des étoupes, & appliquez-la bien chaude sur la partie incommodée.

PARC, est un grand terrein à la Campagne, enfermé de murailles, qui fait un ornement dans une terre de quelque étendue, & qui sert au plaisir du Maître. On y enferme toute sorte de gibier, gros & menu, comme Chevreuils, Cerfs, Daims, Lievres, Lapins. On y enferme la quantité qu'on veut de terres labourables, ou de bois taillis, ou de pâturages. On y peut pratiquer des allées & des couverts, & y chasser le Gibier, si l'on veut, pour manger ou pour vendre. On doit y pourvoir à la subsistance des bêtes, soit en y semant de l'avoine & de l'orge dans les plus mauvaises terres, soit en y jettant, pendant l'hiver, du foin, des feves, des plantes de jardin, & tout ce que l'on a à grand marché.

PARCAGE. (le) C'est faire parquer les bêtes à laine, & leur faire passer la nuit au milieu des champs, dans un Parc fait de claies. Ce Parcage se fait pour engraisser la terre sur laquelle on met le parc, soit terre labourable ou autre. Le Pârc est un quarré de claies, grand à proportion du troupeau que l'on veut faire parquer. Ce sont ordinairement des perches attachées à des pieux avec des osiers, & soutenues en dehors par des piquets. A côté, & hors du Parc, est une cabanne roulante pour coucher le Berger. On met quelquefois deux Parcs à côté l'un de l'autre; alors un des côtes du premier sert de cloison à l'antre; &

on y fait paſſer alternativement le troupeau, c'eſt-à-dire, depuis le ſoir juſqu'à minuit dans le premier, & depuis minuit juſqu'au Soleil levé dans le ſecond; car l'herbe couverte de roſée ne vaut rien au bétail. Par là on fume plus de terre à la fois. Au reſte il ſuffit d'un Parc de cent moutons pour amander tous les ans huit arpens de terre. Il ſuffit même de renouveller cet amandement tous les ſix ans. On fait parquer les troupeaux depuis le mois de Mai juſqu'à la Touſſaint.

PAREATIS (Lettres de) ſont des Lettres du Grand Sceau, par leſquelles le Roi mande au premier Sergent ou Huiſſier, d'exécuter l'Arrêt ou Sentence de quelques Juges dans une Province où les Juges n'ont aucune Juriſdiction : car le pouvoir des Juges eſt borné au Reſſort de leur Siége. Ainſi, quand on a obtenu un Pareatis, les Juges ſouverains, ou autres, ne peuvent pas empêcher l'exécution des Jugemens, ou donner des ſurſéances.

On peut abſolument ſe paſſer de Paréatis, en prenant la permiſſion du Juge des Lieux, qui ſe met au bas d'une Requête, & le Juge ne peut la refuſer; ni en empêcher l'exécution.

PAREIRA BRAVA. Racine qui croît au Breſil, d'où elle a été apportée en Europe. Ses propriétés ſont, de fermenter doucement avec le ſang, & d'enlever par les ſels volatils qu'elle contient, les obſtacles qui arrêtent le cours des urines. Cette racine eſt en même-tems diurétique & vulnéraire, & on doit la regarder comme un ſpécifique efficace dans les maladies des reins & de la veſſie. On l'emploie dans les difficultés & dans la ſuppreſſion des urines: dans les douleurs néphrétiques, & dans les hydropiſies naiſſantes.

On fait bouillir depuis un gros juſqu'à deux & trois de cette racine, battue & affilée, dans trois chopines d'eau réduites à pinte : étant refroidie, on la paſſe à travers l'étamine, & on la garde dans une bouteille. Le Malade doit en boire un verre de quatre en quatre heures. On peut y ajouter un gros de ſel ammoniac. On diminue la doſe ſelon l'âge.

PARFUM. Vapeur qu'on fait élever pour récréer l'odorat, on contribuer à la guérison de quelque mal.

Parfum ce'phalique. Prenez Storax calamite, Benjoin, de chaque une dragme & demie, Gomme de geniévre & Encens, de chaque une dragme; Gérofle, Canelle, de chaque deux scrupules; feuilles de Laurier, de Sauge, de Romarin, de chaque demi-dragme: pulvérisez les gommes, puis les autres drogues, mêlez les poudres, jettez en une pincée à la fois dans un rechaud pour en faire recevoir la vapeur au Malade. Ce Parfum est bon pour l'épilepsie, l'apopléxie, la paralysie.

Parfum contre le mauvais air. Prenez six cuillérées de bonne Eau-rose, dix ou douze clous de Gerofle concassés, quelques pelures de Citron; mettez le tout dans une écuelle sur un rechaud.

PARIETAIRE. Plante qui croît entre les pierres des murailles, & dans les haies. Ses feuilles sont rafraîchissantes & émollientes. On s'en sert intérieurement pour nétoyer les reins, & pousser la gravelle; & extérieurement contre les tumeurs, les éréfypeles, les brûlures.

PARTERRE, (le) est la piece d'un jardin qui s'offre la premiere à la vue: on le place auprès du corps de logis. Un Parterre doit être diversifié: il convient qu'on y voie à la tête un bassin, ou piece d'eau: toute son étendue doit offrir un tableau gracieux, par des pieces de broderie, ou de gazon, garnies d'ifs, de caisses & de pots de fleurs: le tout sur un beau sable jaune: il doit être deux fois plus long que large, si le terrein le permet. On peut le faire de trois manieres 1°. En broderie, c'est-à-dire, avec des enroulemens en buis, des platebandes de fleurs, des massifs chargés de gazon dans le milieu, & de petits sentiers qui séparent les quarrés ou divisions que l'on fait avec du buis nain. 2°. A l'angloise: ils passent pour les plus simples: les compartimens en sont tracés avec du buis, & remplis de gazon. 3°. En compartimens: le dessein de ceux-ci est repété par symétrie, tant en haut qu'en bas: ils sont ornés d'une broderie légere, de pieces de gazon, d'enroulemens, de platebandes.

Les Fleurs ordinaires du Parterre sont, des tulippes communes, des narcisses blancs & jaunes, des jacinthes, des étoiles, des couronnes impériales, de totus albus, des jonquilles, des anemones simples. C'est sur les platebandes des Parterres qu'on doit planter les oignons de ces fleurs : on en met deux rangs, & à six pouces du buis. 2°. Des lilas, du genet d'Espagne, des marguerites, des pensées, des crocus, car ils fleurissent plus promptement que les graines, des oeillets d'Espagne, des rosiers panachés, des lys, des soleils, des giroflées musquées jaunes, des roses trémieres, des belles de nuit, & autres fleurs vivaces, qui résistent à l'air & au brouillard : on plante celles-ci au milieu des plattebandes : on y met aussi de gros oeillets communs, des croix de Jerusalem, des oreilles d'ours, des immortelles, des amaranthes, des roses d'inde, des oeillets d'inde. On doit semer au Printems ces sortes de fleurs, & lorsque l'air est un peu tempéré. *Voyez* FLEURS.

PAS D'ASNE, ou TUSSILAGE. Plante qui pousse une fleur jaune avant les feuilles : elle croît au lieux humides. Son principal usage est contre la toux : mais il faut que ses fleurs soient récentes. On la donne en forme de décoction contre la pleurésie & l'empyeme. Sa fumée, tirée par la bouche, sert à arrêter les catarres. Ses feuilles appliquées guérissent les ulceres chauds, & les inflammations.

PASSÉE. Grand filet à prendre les bécasses : on le tend dans les bois taillis, où les bécasses passent, & entre deux arbres les plus hauts, ou entre des perches, au haut desquelles on attache le filet ; & dès que le gibier a donné dedans, on le laisse tomber tout-à coup, par le moyen d'une poulie.

PASSERAGE. Plante qui croît dans les lieux humides, haute de deux à trois pieds : ses feuilles sont longues & larges ; sa racine longue, blanche ; elle est d'un goût âcre ; elle est corrosive, apéritive : elle convient au scorbut, au mal hypocondriaque ; & corrige la matiere acide qui charge l'estomac.

PASSEVELOURS. *Voyez* AMARANTHE.

PASTEL, ou Guède. Sorte de plante qui vient de graine & qu'on cultive à cause de ses feuilles. Le Pastel est d'un grand usage dans la teinture, pour donner un beau bleu d'azur : celui du Languedoc est le plus estimé. On l'y cultive de cette maniere :

Les meilleures terres pour semer le Pastel, sont les fossés des Villes & Châteaux, & les champs les plus près des maisons, parcequ'ils sont engraissés. On doit d'abord jetter du fumier sur le champ, bêcher la terre, la disposer en planches de trois pieds de large ; & les unir avec le rateau. 2°. Semer le Pastel au mois de Février ; préférer la graine violette, parceque le Pastel, qu'elle produit a les feuilles lisses & unies ; au lieu que la graine jaune les a velues, ce qui fait qu'elles se chargent de poussiere. 3°. Semer la graine fort épaisse sur les planches, & la couvrir avec le rateau ; sarcler le Pastel quand il commence à lever, & arracher les herbes étrangeres. Les feuilles que pousse le Pastel sont longues d'environ un pied, & larges de six pouces : elles commencent à mûrir vers la S. Jean. On connoît leur maturité quand elles commencent à jaunir ; on les cueille en les empoignant près de terre, & on les coupe en les tordant. On doit sarcler de nouveau le Pastel, ce qu'on fait à chaque récolte : on en fait une seconde en Juillet, une troisieme en Août, une quatrieme à la fin de Septembre, & la cinquieme & derniere vers la S. Martin On destine pour graine les deux dernieres : ensuite on abandonne le Pastel, & il forme des tiges hautes de 4 à 5 pieds dont la fleur est jaune. La graine n'en est mûre qu'au mois de Juin de l'année suivante. On ne doit cueillir le Pastel que par un tems serein, & labourer la terre après la derniere récolte, & la préparer pour du nouveau Pastel, ou du bled, si l'on veut : à chaque récolte, porter les feuilles au moulin pour les y réduire en pâte. Ces sortes de moulins sont comme ceux à huile : puis on fait des piles de cette pâte au-dehors du moulin ; on presse bien la pâte avec les pieds & les mains ; on la bat, & on l'unit, de peur qu'elle ne s'évente : quinze jours après on ouvre le monceau, on le broie entre les mains, & on mêle avec le dedans la croûte

qui s'étoit formée dessus : on fait de cette pâte de petites pelotes rondes, qui doivent peser cinq quarterons, poids de table ; & après les avoir bien pressées, on les allonge par les deux bouts opposés : c'est le Pastel en pile. *Journ. Œcon. Juil.* 1757.

PATE d'amandes pour laver les mains. On la fait avec des amandes ameres, qu'on a pelées à l'eau chaude, & qu'on fait secher. On les pile ensuite pendant quelque tems, en y mettant un peu de lait pour les lier en Pâte ; en même-tems on pile un bon morceau de mie de pain blanc ; on le détrempe avec un peu de lait. On mêle cette Pâte avec la Pâte d'amandes : on les pile ensemble, en y délayant un peu de lait : ensuite on fait bouillir le tout sur le feu, en y ajoutant trois chopines de lait sur une livre d'amandes, & on remue toujours le tout, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaissie.

Pate pour laver les mains sans eau. Pelez à l'eau chaude quatre onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres : pilez-les dans un mortier, en les arrosant d'un peu de vin blanc : mettez-les à part : pilez de même la mie d'un pain de chapitre, avec trois jaunes d'œufs durs, les humectant du même vin : mettez le tout ensemble dans le mortier : ajoutez un peu de storax en poudre fine à discrétion : humectez la Pâte avec du vin blanc en la pilant ; elle sera par ce moyen douce & liquide, comme vous le souhaiterez.

Pate pour les gros pâtés qui se mangent froids. Maniere de la préparer. Mettez un demi boisseau de farine de froment sur une table bien nette : faites une fosse dans le milieu : mettez-y deux livres de beurre frais, & trois onces de sel bien menu, environ, un demi septier d'eau tiede, maniez le tout ensemble, & formez-en votre Pâte. On y ajoute un peu plus d'eau, si elle est trop forte. Formez-en votre abaisse avec le rouleau, laissez-la reposer trois heures avant de vous en servir. On doit mettre plus de beurre en Hiver qu'en Eté.

Pate feuilletée pour des pâtés de pigeonneaux, petits pâtés, & autres à manger chauds. On la fait avec trois livres de fleur de farine, de l'eau froide,

un peu de ſel menu, & ſi on veut, quelques jaunes d'œuf; on la pêtrit, on en fait une abaiſſe de l'épaiſſeur d'un pouce; on y met deſſus deux livres & demi de beurre frais; on renverſe l'un des bouts l'un ſur l'autre, de maniere que le beurre ſoit en dedans: on la détend une ſeconde fois avec le rouleau, en la poudrant de farine deſſus & deſſous, & on la replie & détend juſqu'à cinq & ſix fois.

Pate de Tourtes. *Voyez* Tourte.

Pate d'amandes à manger. Echaudez vos amandes; lavez-les dans l'eau fraîche; pilez-les; arroſez-les d'un peu de blanc d'œuf fouetté avec un peu d'eau de fleur d'orange; arroſez-les à meſure que vous les pilez; tirez la pâte du mortier, mettez-la dans une poële ſur le feu, avec du ſucre en poudre: ſur une livre de pâte il faut demi-livre de ſucre: remuez le tout juſqu'à ce qu'il ne tienne plus à la poële; alors mettez-la ſur une table avec un peu de ſucre en poudre, pour achever de la deſſécher.

Cette Pâte ſert à faire des abaiſſes pour des tourtes & des tartelettes. Quand on veut l'employer, on la met dans un mortier avec du beurre frais, écorce de citron verd haché, un peu de ſucre, quelques jaunes d'œufs, le tout pilé.

PATE' de Veau. Coupez en trois une rouelle de veau; lardez-la de moyen lard; dreſſez-la en pâte fine ſur un godiveau; garniſſez-la de champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichaux, lard pilé; aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines épices; couvrez votre pâté de la même pâte; faites-le cuire deux heures; dégraiſſez-le, mettez-y un coulis clair de veau. On peut le ſervir chaud.

PATE' de Dindons. Vuidez vos dindons; retrouſſez les; battez-les ſur l'eſtomac; lardez-les de gros lard aſſaiſonné; prenez les foies, hachez-les avec perſil, ciboule, fines herbes, truffes, champignons; pilez le tout. Farciſſez-en vos dindons, & gardez un peu de farce. Faites votre pâte; dreſſez le Pâté; mettez la farce ſur l'abaiſſe; arrangez vos dindons; aſſaiſonnez-les; mettez-y une feuille de laurier; couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & de

l'autre partie de l'abaisse. Le Pâté étant cuit, ôtez les tranches de veau & de lard, & faites-y un ragoût de champignons & de ris de veau. On le sert chaudement.

PATE' DE JAMBON. Otez la peau, ou couenne d'un jambon; coupez le manche; levez l'os du milieu; enveloppez le jambon de bardes de lard & de tranches de bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignon, une feuille de laurier. Etant ainsi couvert, mettez-le à la braise, un couvercle par dessus, & faites le cuire, environ douze heures dans un four qui ne soit pas trop ardent. Etant cuit, laissez le refroidir dans la marmite.

Dans le tems qu'il cuit, faites une grosse pâte avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau, de la farine: prenez un grand plat, faites-y un grand bord autour avec cette pâte: le bord doit en être épais, afin qu'il puisse se soutenir: on façonne ce rebord comme on veut; on le fait cuire dans le four. Ensuite retirez le jambon avec le jus qu'il aura rendu; remplissez les vuides avec des tranches de bœuf & de la graisse. On peut le poudrer de chapelure de pain, & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge.

PATE' de Canard froid. *Voyez* CANARD.

PATE' de Perdrix. *Voyez* PERDRIX.

PATE' EN POT. Prenez tous les filets d'un gigot de mouton, ceux d'un lievre, d'une perdrix, une noix de veau, & demi liv. de jambon; hachez bien le tout avec champignon; assaisonnez de sel, poivre, muscade, persil, ciboules, basilic, échalottes, fines épices: hachez & mêlez bien cet assaisonnement: mêlez-y quatre livres de lard & six jaunes d'œufs avec les blancs fouettés; ensuite mettez votre hachis dans une marmite garnie de bardes de lard; fermez la marmite d'une feuille de papier & de son couvercle; faites cuire le tout à petit feu, l'espace de vingt heures: laissez-le refroidir, ôtez-en les bardes; dressez-le dans un plat, & le servez pour entremets.

PATÉS, PETITS PATÉS. On les fait d'abord avec de la pâte feuilletée: ensuite hachez un peu de rouelle de veau & de moelle de bœuf, avec persil, ciboule,

champignons ; ajoutez-y deux œufs, avec sel & poivre ; délayez cette farce avec un demi septier de crême. Faites ensuite de petites abaisses de la pâte ci-dessus, mettez-les sur des moules à petits Pâtés ; étendez de petits morceaux de farce sur chaque abaisse, & couvrez cette abaisse d'une autre, & dorez-la : faites de même à chacun, & mettez-les au four.

Les Tartelettes se font de même, si ce n'est qu'au lieu de cette farce, on y met de la crême pour les tourtes.

PATIENCE. Espece d'oseille fort grande & fort aigre ; on la cultive de même que l'oseille. Il y a encore la Patience sauvage, qui croît dans les terres incultes : les feuilles ressemblent à celles de l'oseille, mais elles sont plus longues. Sa racine est apéritive & laxative, on s'en sert en prisane dans les maladies qui viennent d'obstruction. Sa décoction purifie le sang. Le suc de sa racine est bon contre la gale, les dartres, les rousseurs, & autres vices de la peau.

PATRON. On appelle ainsi celui qui a fondé, bâti, ou doté une Eglise : en conséquence de ce, il a droit de présenter à l'Evêque un Ecclésiastique pour desservir l'Eglise : il doit avoir la premiere place dans le Chœur parmi les Laïcs ; le Pain beni & l'Eau benite ; & être nommé expressément dans les Prieres du Prône ; & il a droit de sépulture dans le Chœur.

PATURAGES, (les) sont des fonds de terres qui n'ont pas besoin de culture pour porter une grande quantité d'herbages, avec lesquels on engraisse les bestiaux. Les fonds gras, & naturellement abreuvés d'eau, s'appellent Pacages, & les fonds secs s'appellent Pâtures ou Pâtis Il y a un nombre infini de pacages dans la Basse Normandie, la Bretagne, le Berri, le Poitou, parceque ce sont des pays gras : les Habitans y mettent quantité de bestiaux maigres, bœufs, vaches, chevaux, moutons, & ils les y renouvellent trois fois par an. Cependant on y met plus ou moins de bestiaux selon la force & la quantité de la pâture : sur quoi il faut remarquer que soixante bœufs consomment autant que cent vaches, & un



cheval autant que trois vaches. Ces Pacages ſont des biens qu'on loue le mieux & le plus facilement ; mais ce ne ſeroit pas entendre ſes intérêts de les louer, lorſqu'on a aſſez de facultés pour y mettre des beſtiaux pour ſon propre compte ; car alors le produit eſt triple, & on peut retirer ſon fond avec un gain honnête juſqu'à deux ou trois fois par an : cependant il eſt bon de réſerver en foin une partie de ſes Pâtures pour nourrir les beſtiaux en Hiver.

On doit d'abord mettre les beſtiaux dans les moindres Pâturages, pour qu'ils s'y purgent ; enſuite dans d'autres plus ſubſtantiels, & enfin dans les plus ſucculens, où ils achevent de s'engraiſſer.

Les Pacages fourniſſent plus d'herbes que les autres Pâtures, parcequ'ils ſont humides de leur propre fond ; ils ſont ordinairement pour les gros beſtiaux que l'on y met à la fin d'Avril ; & on n'y fait paître que la derniere herbe aux moutons & brebis, c'eſt-à-dire, ſur la fin de Novembre, & après que les bœufs & vaches & chevaux ont pâturé.

L'herbe que paiſſent les beſtiaux dans les Pacages leur eſt infiniment plus ſalutaire que celle qu'on leur donne dans les écuries & dans les étables.

Quoiqu'on ne ſeme point les Pâtures, il eſt bon d'y répandre, de tems à autre les reſtes & les balayures des greniers à foin, quand ils ſont vuides : on doit même leur donner quelques amandemens tels que le parcage des vaches, & pratiquer du moins en partie ce que l'on fait à l'égard des prés, afin que les pâtures ſoient abondantes. On doit pratiquer tout auprès des Pâtures une chaumiere pour le logement des Pâtres, & quelqu'endroit un peu couvert, pour y mettre à l'ombre les beſtiaux pendant les chaleurs.

Comme l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de ſon ſuc ; que celle qui n'eſt point mûre n'en a point aſſez, & que les beſtiaux vont toujours à la plus tendre, il faut, pour ménager ſes Pacages, & afin que toute l'herbe ſoit pâturée en maturité, & qu'elle repouſſe ; il faut, dis-je, ſéparer les Pâturages en quartiers, grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre ; enſorte qu'il trouve dans chaque quartier de

quoi paître pendant trois ou quatre jours, au bout desquels on le met dans un autre quartier, afin que le premier fructifie, & ainsi successivement. C'est en relevant les terres, & plantant du bois sur les levées, qu'on fait les séparations, ou avec des haies & des saules.

On doit observer que les bêtes à corne font plus de dégat dans les herbages plantés, & dans les jeunes bois, que les chevaux, parcequ'elles broutent & brousfaillent, & rasent l'herbe de plus près.

On peut affermer les Pacages, suivant l'usage du païs, soit par différens baux, soit en recevant des bestiaux dans les Pâturages : on ne doit souffrir aux Pacages ni chevres, ni moutons, ni cochons.

Lorsqu'on veut profiter de ses Pâturages, on peut avoir des bœufs & des vaches, c'est le moyen d'avoir beaucoup de fumiers : les engrais du bétail sont lucratifs.

PATURES. On appelle Pâtures grasses ou vives les Prés, les Pacages, ou communes. On entend aussi par ce nom les droits de pâturage que les Communautés d'habitans ont dans les prés, les bois, dont ils sont voisins, pour y faire paître leurs chevaux & leurs troupeaux dans le tems de la paisson. Lorsque ces Pâtures sont des Communes, elles ne sont que pour les Habitans auxquels elles sont communes ; & chacun y peut mettre le nombre de bêtes qu'il veut. Outre ces sortes de Pâtures, il y a encore les vaines Pâtures : on entend par-là tout champ dépouillé, comme les terres à grain après la moisson, les prés après la dépouille du foin, en un mot, tout héritage où il n'y a ni fruit ni semence, tels que les Pâtis, excepté depuis la mi Mars jusqu'en Septembre, les bois taillis & les hautes futaies pour les herbes qui croissent dessous. Chacun a droit de mener paître les bestiaux dans ces sortes d'endroits ; & les Coutumes ont introduit ce droit pour maintenir l'abondance des bestiaux. Au reste, chaque Habitant ne peut pas faire paître autant de bêtes qu'il lui plait : il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il posséde dans la Paroisse, à raison d'un mouton par arpent de terre en labour

pour les bêtes à laine : à l'égard des chevaux & des bêtes à cornes, il n'y a point de regle établie, mais il faut que les bestiaux soient pour l'usage de l'Habitant qui les envoie paître ; car ce droit n'est pas pour ceux qui feroient commerce de bestiaux. La meilleure régle pour cela, est celle qui est établie en plusieurs endroits, savoir : que chaque Paroisse, ou Village, a son triage distinct, qu'il n'est pas permis d'excéder. En réglant ainsi la vaine Pâture par les limites de chaque Paroisse, chacune a le profit du terrein dont elle porte les charges. On permet aux autres Habitans qui n'ont point d'héritage de faire pâturer une vache, ou deux chevres ; mais aucun bétail ne doit pâturer séparément du troupeau de la Communauté.

Un Auteur judicieux qui a écrit sur l'administration des terres, prétend qu'un Seigneur ne doit rien épargner pour se rédimer des droits dûs dans ses bois, tels que le Pâturage & le chauffage. S'il peut, dit il, procurer une autre Pâture aux Habitans, en leur accordant une certaine quantité de bois, qu'il livrera tous les ans à chaque ménage, ou en partageant à chaque feu une quantité de terrein, pour lui appartenir en propre. Il gagnera beaucoup ; car par-là il pourra éloigner de ses bois les bestiaux & la mauvaise administration ; mais il faut préalablement faire autoriser la Paroisse à s'assembler, à transiger & à faire homologuer l'Acte.

PAVIE. On appelle ainsi une espece de pêche qui a son mérite, mais bien plus dans les Pays chauds, car elles y sont recommandables par leur goût & leur délicatesse : mais aux environs de Paris les Pavies y ont toujours la chair grossiere & coriace. Aussi n'y sert-on qu'en compote le Pavie madeleine, & rarement le sert-on crud. Cependant le Pavie de Pomponne est renommé, à cause de sa grosseur surprenante & de sa belle couleur : il est rond, son goût est musqué, & son eau sucrée : il mûrit à la fin de Septembre. *Voyez* Pesche.

PAVÉ. 1°. Il y a le gros, qui est le Pavé de rue & des passages publics, qui a sept pouces en quarré, & qu'on n'emploie qu'avec du sable. 2°. Le moyen,

ou d'échantillon, qui eſt de la moitié de la groſſeur de l'autre : on en pave les cours, à chaux & à ſable. 3°. Le petit, qui n'a que cinq pouces en quarré, & dont on pave les cuiſines à chaux & à ciment. Le prix du Pavé de cour à chaux & à ciment, eſt de ſept livres la toiſe, à tout fournir par l'Ouvrier. Le Pavé commun à chaux & ſable, cinq livres dix ſols la toiſe. La ſeule façon de gros Pavé, une livre cinq ſols la toiſe. Le petit Pavé, à tout fournir par le Bourgeois, vingt ſols la toiſe.

PAVOT. (le) Fleur : il y a le blanc & le noir. Le blanc pouſſe une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, avec des feuilles longues & larges. Au ſommet des tiges ſont les fleurs diſpoſées en roſes, ou blanches ou purpurines, & ſes ſemences rondes & blanches Le noir eſt ſemblable au blanc, excepté que ſes fleurs ſont rouges, & ſes ſemences noires.

Pavot blanc & noir cultivé : plante des Jardins. On les diſtingue ainſi à cauſe de la couleur de leur ſemence. Les têtes des Pavots blancs entrent dans les remedes : elles ſont aſſoupiſſantes, calment les douleurs, la toux : mais la ſemence de Pavot eſt peu ſomnifere. *Voyez* Decoction du Pavot blanc.

Pavot rouge, ou Coquelicot. Plante que l'on voit au milieu des bleds : ſa fleur eſt pectorale, adouciſſante : on l'emploie dans les rhumes : on s'en ſert en maniere de thé, ou en ptiſane, ou en ſyrop.

Décoction de tête de Pavot blanc. Prenez un ou deux gros d'écorce de tête de Pavot blanc, ſeche & coupée par morceaux : faites les bouillir dans une chopine d'eau réduite à demi-ſeptier : paſſez le tout dans une étamine avec legere expreſſion : elle convient dans les inſomnies legeres, & lorſque les Malades ſe trouvent inquiets & agités par des mouvemens de vapeurs. On en donne trois ou quatre cuillerées dans un bouillon le ſoir à l'heure du ſommeil.

PAYS gras. On appelle ainſi ceux qui abondent principalement en pâturages, comme la Bretagne, la Baſſe-Normandie, le Berri, le Poitou.

PEAGE. (Droit de) C'eſt un droit ſeigneurial, qui ſe prend ſur le bétail ou ſur les marchandiſes qui

qui passent, & ce pour l'entretien des chemins & chaussées. Ce droit est encore connu sous le nom de pontonage, rouage, travers, Leude, &c. Il ne peut être établi que par la concession du Roi, & en vertu de Lettres Patentes. Outre le titre & possession de cent ans pour lever ce Droit, il faut qu'il y ait quelque ouvrage public que le Seigneur soit obligé d'entretenir, comme de réparer un pont, une chaussée, un grand chemin, l'entretien d'un bac, le curement d'une riviere, &c. Ainsi, lorsque ce Droit est concédé à tems, il est éteint après le tems porté par la concession. En certains lieux les Péages sont du Domaine du Roi; en d'autres ils appartiennent aux villes, ou aux Seigneurs. Les Péagers sont obligés de mettre une Pancarte bien lisible au haut d'un poteau, à côté du lieu où le Péage est dû, contenant le Tarif des Droits dûs. A refus de Péage, on ne peut saisir que quelque petite marchandise, ou denrée, à concurrence du Droit.

PECHE. La Pêche est l'art d'attraper le poisson par le moyen de différens filets. La Pêche est un exercice agréable & utile : elle demande beaucoup de patience, & qu'on observe un grand silence. Cet exercice est même plus lucratif que la chasse : sur quoi il faut savoir que les eaux sabloneuses sont plus fécondes, surtout en truites. Les eaux bourbeuses donnent la carpe, la tanche, la perche, le barbeau, le meunier, l'anguille. On doit avoir soin de nettoyer les lits d'eau dans les endroits où l'on pêche, de tous pieux & autres embarras qui peuvent accrocher ou déchirer les filets, & observer qu'il faut pêcher en remontant toujours contre l'eau.

Il est d'usage d'affermer le droit de Pêche dans les rivieres non navigables, mais on fait toujours les réserves nécessaires pour sa consommation : il y a rarement du profit à en faire l'exploitation par ses mains, tout se consomme en frais.

A l'égard des rivieres navigables, personne n'a droit de Pêche sans titre : les Gentilshommes, les Ecclésiastiques & les Communautés ne peuvent pas user de ce droit par eux-mêmes; il faut qu'ils l'afferment.

Il y a sur la Pêche la même police que sur la Chasse, c'est-à-dire, des regles prescrites par les Ordonnances du Roi, du moins quant à la Pêche dans les rivieres navigables, auxquelles tous les Particuliers doivent se conformer. *Voyez* CHASSE, & DROIT DE CHASSE, & RIVIERES.

PÈCHER. Arbre fort connu : il est assez petit : son bois est leger & fragile, ses fleurs sont rouges. Les Pêchers qui sont dans un terroir sabloneux & chaud, produisent les plus grosses pêches. Cet arbre craint beaucoup le froid. Pour le multiplier, on plante des noyaux de pêches dans un terroir fossoyé, à deux pieds l'un de l'autre, à trois doigts de profondeur, la tête tournée en bas. On doit replanter les rejettons au bout de deux ans, dans une petite fosse, les fumer, leur labourer le pied trois fois, les arroser assidument : à deux ans les transplanter, les mettre en long dans le fossé, & en laisser sortir seulement un rameau. On les greffe en écusson sur des pruniers de S. Julien, ou de damas noir, ou sur des abricotiers déja greffés : c'est le moyen d'avoir beaucoup de pêches & des meilleures. Lorsqu'ils ont atteint trois ans, on les taille pour le moins deux fois l'an. La premiere au mois de Mars, & lorsqu'on les voit près de fleurir : & la seconde depuis la mi-Mai jusqu'à la mi-Juin : on doit les dépalisser pour les bien tailler ; sur quoi il est bon de savoir, que les branches à fruit, & de l'année, sont chargées de boutons, & qu'il n'y a que ces sortes de branches qui donnent le fruit, car les branches à bois n'ont point de boutons.

A la premiere taille, on donne aux branches à fruit une longueur raisonnable, & on taille les branches à bois au quatrieme ou cinquieme œil, pour qu'il en naisse des branches à fruit ; le tout à proportion de leur force, c'est-à-dire, les plus grosses à six ou sept pouces de long, & les foibles à quatre ou cinq. A la fin de Mai on doit pincer les boutons de toutes les grosses branches pour qu'elles poussent du bois à fruit. On doit couper près du gros de l'arbre les branches gourmandes, ce sont de grosses branches de l'année, ou du moins de sept à huit pouces de long, si elles servent

à garnir l'endroit où elles poussent. Lorsque les Pêchers ne produisent plus que de grosses branches, c'est une marque qu'ils sont vieux, & il faut les arracher, du moins dans les terres legeres, excepté qu'ils eussent poussé quelques branches gourmandes qui peuvent les rajeunir. Il faut les tailler à un bon pied de long.

La seconde taille se fait pour délivrer l'arbre des branches inutiles qui l'épuiseroient, ou même du trop de fruit : on taille en même-tems tout le bois sec & languissant, & celui qui est attaqué de gomme. Lorsque certains Pêchers paroissent languir, il y a des gens qui conseillent de les arroser de lie de vin vieux, mêlée avec de l'eau, & entasser de la terre au pied, en arrosant l'arbre le soir, & le mettant à couvert de l'ardeur du Soleil.

Après la taille, & lorsqu'ils sont en fleur, on doit 1°. les garantir de la gelée & des roux vents du mois d'Avril, par des paillassons jusqu'à la fin de Mai : on les ôte quand le tems est doux. 2°. Lorsque le Printems est sec ou froid, on doit les déchausser, & y jetter deux seaux d'eau, les recouvrir de leur terre, & continuer à les arroser : ce qu'on doit faire aussi dans les grandes chaleurs de l'Eté, en y jettant la valeur d'un demi seau d'eau à chaque pied. 4°. Si les Pêches sont nouées, il faut ôter de l'arbre, au mois de Mai, le trop de fruit, & en laisser peu sur les branches foibles, ce qu'on pratique sur-tout à l'égard de ceux qui portent de gros fruits. 5°. On doit ôter, avec des cizeaux, les feuilles qui sont sur les fruits, pour les découvrir & les mettre à l'air, mais seulement quinze jours avant leur maturité.

Nouvelles *observations sur les Pêchers.* Des personnes intelligentes qui ont fait diverses expériences sur ces sortes d'arbres, en raisonnant d'après ce qu'elles ont vu de leurs yeux, prétendent que le Pêcher est un arbre plus aquatique que les autres qu'on éleve dans les vergers ; qu'ainsi les arrosemens fréquens, surtout en Eté, lui sont indispensables, tant pour faire croître l'arbre que pour lui faire produire de beau fruit, & que quand il est dans un terrein sec & qu'on

n'arrofe pas, il y doit bientôt périr. 2°. On a éprouvé que dans les terreins gras, un peu humides ou argilleux, cet arbre devient plus gros, dure davantage & donne du fruit avec plus d'abondance que dans les fonds fecs & fabloneux : 3°. On a conclu de ces mêmes expériences, que fi au lieu de planter & de greffer les Pêchers on les faifoit venir fimplement de noyaux & à plein vent le long de grands murs qui les miffent à l'abri du Nord, & qu'on arrofât la terre dans les grandes féchereffes, ces arbres en viendroient mieux, & le fruit en feroit plus beau & plus abondant : ce font des chofes qui méritent qu'on en faffe des effais.

Nouvelle méthode pour regarnir les vieux Pêchers d'un efpalier. On fait ce regarni avec de jeune bois depuis les deux tiers de la hauteur de chaque arbre jufqu'aux pieds. Cette forte de greffe eft fimple & facile : elle eft appuyée d'un côté fur le principe des marcotes, & de l'autre fur celui de la circulation & du bénéfice de la féve. On doit élaguer & retrancher entierement toutes les branches gourmandes dont l'arbre fe trouve furchargé & épuifé, & leur fubftituer de jeunes branches à fruit en quantité fuffifante pour pouvoir garnir le mur contre lequel le Pêcher eft paliffadé. Cette fubftitution fe fait de la maniere fuivante : après avoir fuffifamment élagué l'arbre que l'on veut regarnir, on le perce jufqu'au cœur en divers endroits à diftances convenables avec une vrille d'une groffeur proportionnée au diametre du jeune bois que l'on veut fubftituer aux branches retranchées. Pour cet effet on doit tenir la vrille dans une pofition oblique, en lui faifant former avec l'arbre un angle aigu dont le fommet foit en bas. Le trou qui approche le plus du pied de l'arbre, doit toujours fe trouver au moins à un pouce au-deffus de la fuperficie du terrein, de maniere que la partie entamée ne puiffe jamais être recouverte de terre. On doit avoir près de foi de jeunes branches à fruit d'une groffeur convenable, qui ne font que d'être féparés du tronc fur lequel on les a choifies, & on les fait entrer jufqu'au fond de la douille ; enforte que le bout du jeune bois puiffe toucher à la

moelle de l'arbre : il faut auparavant avoir dépouillé de son écorce la partie de la jeune branche qui doit s'adapter dans le trou, & l'y assujettir de façon que les écorces, tant du sujet à greffer que de la branche qu'on vient de lui confier, se puissent exactement toucher dans toutes leurs parties, on doit pour cela ouvrir proprement l'écorce de l'arbre tout autour du trou, & y introduire en dessous un peu de celle du jeune bois, à peu près de la même maniere qui se pratique pour la greffe en écusson. On consolide ensuite cette greffe avec un peu de terre grasse, & mieux encore avec de la cire molle, dans la vue d'empêcher qu'aucun air ou humidité étrangere ne pénetre dans les vuides insensibles, qui peuvent d'abord se trouver entre les deux bois réunis. Les Pêchers ainsi renouvellés par cette sorte de greffe, produisent des fruits en quantité sans interruption de haut en bas, au lieu que précédemment ils ne rapportoient que quelques fruits à l'extrêmité de leurs branches. L'Auteur de cette nouvelle sorte de greffe prétend qu'en la mettant en usage, toute espece d'arbre quelconque peut changer de nature dans l'espace de deux mois sans quitter sa premiere forme & sans avoir souffert aucune interruption de fleurs ou de fruit suivant la saison dans laquelle on a fait cette opération. En pratiquant cette sorte de greffe, on peut disposer les branches de son arbre à volonté, de maniere à les pouvoir palissader avantageusement & à leur donner la forme d'un bel éventail & se procurer dès la même année un arbre à rapport capable de remplacer utilement l'ancien.

PÊCHES. (les) Sont le fruit le plus délicieux à manger crud. Il y a un grand nombre d'especes de Pêches : voici les noms des plus connues, avec leurs différentes qualités. 1°. L'Avant-Pêche ; elle est petite, elle a l'eau sucrée & musquée. 2°. La Pêche de Troyes ; elle est grosse, rouge & ronde, d'un goût relevé ; mûrit au mois d'Août. 3°. L'Alberge ; peu grosse, a la chair jaune. 4°. La Vineuse ; grosse & ronde, d'un rouge brun foncé, d'un goût fin & délicieux : on la mange à la mi-Septembre. 5°. La Mignone ; un peu grosse, plus élevée d'un côté que de l'autre ; fort belle

en couleur; a la chair fine & fondante, l'eau sucrée, le noyau petit, mûrit à la mi-Août. 6°. La Pêche-Madeleine; grosse, ronde, rouge du côté du Soleil, blanche de l'autre; a la chair fine, l'eau sucrée, le goût relevé, le noyau petit, sans aucun rouge; mûrit à la mi-Août. 7°. La Pêche chevreuse; grosse, d'un coloris rouge; a la chair fine & sucrée; la figure une peu longue, mûrit au mois d'Août. 8°. La Royale, un peu grosse, plus tardive, mûrit en Octobre. 9°. La Bourdine; assez grosse, d'un rouge obscur; est mûre en Septembre. 10°. La Violette : hâtive, petite; sa chair parfumée, son eau vineuse : elle est fort estimée; bonne à la mi Septembre 11°. La Chancelliere : plus longue que ronde, d'un beau rouge : la peau fine, l'eau sucrée. 12°. La Pêche admirable : grosse & ronde, l'eau sucrée, d'un beau coloris, le goût vineux; sa chair fine & fondante, le noyau petit; mûrit au commencement de Septembre. 13°. Le Pavie blanc : ressemble à la Madeleine blanche, mais sa chair est ferme, tient au noyau, d'un fort bon goût : mûrit à la fin d'Août. 14°. Le Pavie rouge de Pomponne : fort grosse, d'un beau coloris, ronde, d'un rouge incarnat; le goût musqué, l'eau sucrée : mûrit au commencement d'Octobre. 15°. Le Brugnon violet : il est lissé; sa chair ni tendre, ni dure; il est fort bon, quand il est un peu ridé : mûrit à la fin de Septembre.

Il y a encore la Pêche Nivette ou veloutée, qui est d'une belle grosseur; c'est une des meilleures Pêches : la Pêche Persique, qui est d'un goût merveilleux : la Bellegarde : la Violette tardive : l'Abricotée : la Pêche de Pau. Toutes ces Pêches se mangent à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre.

Une bonne Pêche doit avoir la chair un peu ferme, & cependant fine, ce qui paroît quand on ôte la peau : elle doit être fondante à la bouche : avoir une eau douce & sucrée, un goût vineux & musqué, & le noyau petit. On connoît la maturité d'une Pêche, lorsqu'elle tient très peu par la queue, lorsqu'elle a un beau coloris d'un côté, & qu'elle est jaunâtre de l'autre, sans mélange de verd. Les Pêches ne mûrissent point hors de l'arbre, comme quelques autres

fruits : cependant en les mettant dans la ſerre un jour ou deux, elles acquierent un certain frais qui les rend plus agréables.

Pour confire des Pêches à l'eau de-vie : 1°. choiſiſſez les plus belles, & ſans tache : cueillez-les avant qu'elles ſoient tout-à-fait mûres, & dans la chaleur du jour : eſſuyez le duvet, fendez-les juſqu'au noyau : mettez votre ſucre dans une poële à confiture, & de l'eau à proportion, & clarifiez le. Le ſyrop étant fait à moitié, & dans le tems qu'il eſt bouillant, mettez dedans la moitié de vos Pêches : laiſſez-les blanchir ; mais ayez ſoin de les ôter au véritable point de leur blanchiſſage : tirez les promptement avec l'écumoire à meſure qu'elles blanchiront : laiſſez-les égouter ſur une table couverte d'un linge, & expoſez les ſur leur entaille. Pendant ce tems-là achevez le ſyrop : faites-le réduire prêt à candir, puis retirez-le, paſſez-le dans un tami : laiſſez le refroidir. Alors mettez en pareille quantité, moitié eſprit de vin & de ſyrop : arrangez les Pêches dans les bouteilles, & achevez de remplir les bouteilles de ſyrop & d'eſprit de vin : lorſqu'elles tomberont au fond, elles ſeront bonnes à manger.

La recette pour un cent de Pêches & environ une douzaine au-delà pour remplacer celles qui peuvent ſe perdre au blanchiſſage, eſt de huit livres de ſucre pour faire le ſyrop, avec ſix pintes d'eau & quatre pintes d'eſprit de vin, pour être mêlées avec le ſyrop. Afin de bien faire le ſyrop, obſervez que, lorſque le ſucre ſera fondu & le ſyrop prêt à bouillir, il faut le clarifier avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés, mais employés par quart. Lorſqu'il ſera clarifié avec cette moitié de blancs d'œufs, il faut blanchir les Pêches, comme il a été dit, puis achever le ſyrop, juſqu'à ce qu'il commence à candir, & mettre le reſte des blancs d'œufs pour achever de le clarifier ; puis le laiſſer refroidir, & mêler alors l'eſprit de vin.

Maniere de faire ſécher & conſerver des Pêches, principalement pour ceux qui en recueillent beaucoup. 1°. On doit faire choix pour cela de l'abricotée ou admirable jaune, ou de l'alberge jaune, & ra-

rement des autres especes : on doit les cueillir à l'arbre bien mûres : celles-ci valent mieux que celles qui sont tombées. 2°. Les fendre par le milieu, ôter le noyau, les peler, les mettre sur un plat, les applatir un peu avec la main ; les laisser en cet état pendant douze heures. Ce tems écoulé, ramasser dans un vase tout le syrop qu'elles auront jetté, l'assaisonner avec du sucre, de l'eau-de-vie, un peu de canelle & de gerosle : une demi livre de sucre & une chopine d'eau-de-vie suffisent pour chaque livre de syrop : on doit laisser infuser le tout sur des cendres chaudes pendant dix ou douze heures. Cela fait, arranger les Pêches sur des claies propres, puis les mettre dans un four, dont la chaleur soit fort douce, & qui ne soit chauffé qu'avec du sarment de vigne : après un certain tems les en retirer, & les tremper l'une après l'autre dans le syrop préparé : les remettre ensuite sur les claies, sans qu'elles se touchent, & les renfermer de nouveau avec la même chaleur douce : les en retirer après quelque tems, & les tremper encore dans le syrop. On réitere la même chose une troisieme fois, jusqu'à ce que les Pêches paroissent suffisamment séches, ce que l'on connoît lorsqu'elles ont une couleur de brun incarnat, & que leur chair est ferme & reluisante : alors on les serre dans des boîtes de sapin, propres & garnies de papier, & dans un lieu sec : elles se conservent pendant un tems considérable.

Les Abricots se conservent de même, mais on ne les ouvre point. Tous ces fruits ainsi préparés, sont excellens à manger, & sont d'une grande ressource dans la saison où les autres manquent.

Compote de Pêches qui ne sont point trop mûres. Coupez en deux une demi douzaine de ces Pêches, ôtez-en le noyau : mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, puis jettez les dans une eau bouillante : faites-leur prendre deux ou trois bouillons seulement : tirez-les pour les faire égouter sur un tamis ; ôtez-en la peau, & les mettez, au petit sucre clarifié, prendre deux bouillons sur le feu : écumez les & dressez-les sur une porcelaine avec leur syrop que vous aurez passé par un tamis.

Compote de Pêches bien mûres. Après les avoir pelées & jettées en eau fraîche, mettez du sucre un peu clarifié dans une poele, mettez vos Pêches dedans: couvrez-les d'une assiette, & les faites cuire sur un feu moderé jusqu'à ce qu'elles soient mollettes.

Marmelade de Pêches. Prenez des Pêches Madeleine bien mûres : pelez-les, ôtez les noyau : faites-les dessecher : de six livres réduisez-les à quatre; faites cuire quatre livres de sucre à la plume; mettez vos Pêches dedans : faites-leur prendre encore cinq ou six bouillons sur le feu, & lorsque la marmelade est froide, empotez la.

PECHERIE. On appelle ainsi des endroits stables & où l'on prend du poisson. On les construit sur les rivieres poissonneuses, & on les fait ou de charpente, ou de cloisonnage, ou avec de simples claies, eu égard à l'abondance du poisson : on y pratique des réservoirs dans le bas. On appelle Bordigues les Pêcheries ou espaces retranchés de roseaux sur le bord de la mer. On appelle Madragues celles qui sont faites de cables ou de filets pour prendre le thon : on appelle Parcs, les Pêcheries construites sur le bord de la mer avec bois, pierres, claies, filets, pour y prendre le poisson que le flux amene.

PELOUSE de gazon. *Voyez* Tapis.

PENSE'E, fleur. C'est une espece de violette dont les fleurs sont bleues, ou purpurines, ou blanches, ou jaunes : on la cultive dans les jardins; elle fleurit en Avril & dans tout l'Eté.

PEPIE, maladie des oiseaux. On appelle ainsi un mal qui vient au-dedans de leur bec. Pour les en guérir, il faut au lieu de leur eau ordinaire, leur donner de la graine de melon trempée dans de l'eau bien claire, & cela pendant deux ou trois jours.

PEPINIERE. Lieu où l'on élève une multitude de jeunes plantes destinées à remplacer les arbres morts ou ceux qu'il faut arracher. Les plantes viennent les unes de pepin ou de noyau, qu'on appelle arbres francs, & qui ont besoin du secours de la greffe,

parcequ'ils sont sauvages ; les autres sont des rejetons appellés boutures, qu'on a détachés dans les Bois sur des sauvageons : ceux-ci sont des plantes dont les fruits sont âpres & de mauvais goût. Voici les quatre différentes sortes de Pepinieres.

1°. La Pepiniere de semence & de fruits à pepin : on les appelle ainsi, parcequ'on y éleve de petits arbres par la voie du pepin & de la graine. Pour cet effet, les pepins doivent être pris sur des fruits bien mûrs, & être gardés en lieu sec avant de les employer. Les graines doivent être de la même année, rondes & pleines en dedans : celles qui, mises dans l'eau, vont au fond sont les meilleures. Avant de semer les pepins & les graines, on doit les faire tremper toute une journée dans de l'eau où l'on a mis un peu de nitre, pour faciliter la germination. Au mois de Mars on seme les pepins à plein champ, ou par rayons espacés d'un pied ; on doit les recouvrir de terre, y répandre du fumier, les sarcler, quand ils commencent à pousser, & leur donner ensuite de legers labours. Au bout de deux ans on les transplante en une autre Pepiniere, & on les met par rang à deux pieds l'un de l'autre.

2°. La Pepiniere des fruits à noyau, c'est-à-dire, qui viennent par la voie de noyau. On n'éleve ordinairement par cette voie que l'amandier, & on se sert de celle de la greffe pour les pêchers, abricotiers, cérisiers & pruniers, que l'on ente sur d'autres sujets, parceque la voie du noyau est la plus longue : à la vérité il y a des pêchers, tels que la pêche violette, & des pruniers francs, tels que le damas noir, qui viennent assez bien de noyau sans être greffés, mais toutes les autres especes veulent être greffées.

3°. La Pepiniere des plants champêtres. Pour cet effet, on doit cueillir depuis Septembre jusqu'en Décembre, les graines de tilleul, frêne, érable, hêtre, &c. A l'égard de l'orme, on en cueille la graine au mois de Mai, & on la seme en même tems. On seme ces diverses graines en planches, lorsqu'on ne veut pas les semer pour demeurer en place, on les leve au

bout de deux ans pour les replanter en Pepiniere, à un pied de distance l'un de l'autre. Quant au chêne, on le seme pour demeurer en place; car il réussit difficilement étant transplanté. A l'égard des arbres verds, comme les ifs, les houx, pins, sapins, il vaut mieux les élever de boutures que de graine. Pour les noix, noisettes, glands, châtaignes, on les ramasse dans les mois d'Octobre & Novembre: on les fait germer pendant l'hiver dans des mannequins sur des lits de sable, & on les plante au printems.

4°. La Pepiniere de plants enracinés. On entend par-là tout plant formé, comme rejettons, boutures, sauvageons, &c. que l'on destine pour greffer tels & tels sujets: mais il faut pour cela savoir choisir les différens plants, & à quels arbres ils conviennent pour la greffe. Ainsi lorsqu'on veut avoir des poiriers & des pommiers francs à haute tige, on doit choisir les sauvageons de poiriers & de pommiers d'un an seulement. 2°, Pour les pommiers destinés en espaliers ou en buissons, on prend du plant de pommiers de paradis; 3°. pour les poiriers que l'on destine de même, il faut du plant de coignassier; 4°. pour les pêchers, abricotiers & pruniers, il faut du plant de jeunes pruniers de damas noir & de saint Julien: à l'égard des abricotiers, on doit choisir les pruniers qui rapportent les plus grosses prunes: & pour les pruniers, on peut prendre du plant de toutes sortes de pruniers, à l'exception de ceux qui portent des prunes âpres; 5°. pour les cerisiers, il faut les rejettons des merisiers blancs & rouges; enfin, pour greffer de grosses griottes, il faut du plant de cérisier: à l'égard de l'amandier, on n'en plante point en Pepiniere, parcequ'il ne reprend point étant replanté; ainsi on l'éleve dans la place où il doit demeurer.

Lorsqu'on a fait choix du plant, on le plante au mois de Novembre, & dans les terroirs humides au mois de Février: en l'un & en l'autre toujours par un beau tems sur le terrein destiné pour Pepiniere. Ce terrein doit avoir été défoncé de deux pieds & demi de fond dans sa surface, & dressé de niveau par planches de dix à douze pieds: la qualité de la terre doit

être de moyenne qualité, c'est-à-dire, ni trop maigre ni trop grasse. On plante ces rejettons dans des rigoles d'un pied de largeur & de profondeur, espacées de trois pieds, & dressées de maniere que l'un des bouts regarde le Midi, l'autre le Septentrion. Lorsqu'on plante des sauvageons de poiriers & de pommiers francs élevés de pepin, il faut couper la moitié de la racine du plant, & en rogner environ sept pouces de haut, & espacer chaque brin de sept à huit pouces. Lorsqu'on plante des coignassiers enracinés ou autres plants destinés à élever des arbres nains, il faut les espacer à deux pieds l'un de l'autre, & les couper à deux ou trois pouces de terre, pour qu'ils repoussent du jeune bois sur lequel on puisse greffer. A l'égard du pommier de paradis, on ne le coupe qu'à un pied & demi de terre.

Ces diverses Pepinieres veulent être cultivées avec soin. 1°. Au mois de Mai on ébourgeonne les sauvageons de poirier ou de pommier qui commencent à pousser, ensorte qu'on ne laisse qu'un bourgeon sur chaque brin. Vers le mois de Juin, on laboure la Pepiniere avec un fer de bêche, & dans le milieu du rayon seulement pour ne pas offenser les racines, & puis on couvre la terre de fougere : vers le mois de Novembre on doit déchausser le plant, c'est-à-dire, y faire autour une espece de rigole; au mois de Mars suivant, labourer la Pepiniere, & mêler la fougere avec la terre. 2°. Si elle n'avoit pas bien profité, on y répand du fumier à demi pourri avant de la labourer; 3° émonder les sauvageons lorsqu'ils commencent à former leur tige, c'est-à-dire, qu'on doit couper toutes leurs branches, & ne leurs laisser que sept ou huit pouces de haut. Ces divers plants étant ainsi cultivés, on peut les greffer à leur troisieme ou quatrieme année, on leur coupe aussi tous les ans toutes les branches qui sont au-dessous du montant pour les entretenir droits, & qu'ils fassent de belles tiges; à sept ou huit ans, on peut les employer pour remplacer quelque place vuide.

On éleve encore les arbres en mannequin comme en pleine terre. *Voyez* MANNEQUIN.

Le terrein de la Pepiniere des arbres fruitiers, ne doit pas être plus fertile que celui du jardin; car s'il l'étoit, les arbres ne réussiroient jamais quand on les transplanteroit; ainsi il faut avoir attention de les planter d'un terrein médiocre dans un meilleur.

Transplantation des arbres de la Pepiniere. *Voyez* Arbres.

PEPINS. *Voyez* Pepiniere.

PERCE-OREILLE. Petit insecte long & poli, qui a deux petites cornes à la tête & une queue fourchue. Ils sont nuisibles aux fleurs des arbres, particuliérement aux pêchers & abricotiers. Pour les détruire, on n'a qu'à suspendre aux arbres quelques cornes de belier, dont l'odeur attire ces insectes; ils entrent dedans, comme ils n'en peuvent sortir qu'avec peine, on vuide ces cornes tous les jours, & on écrase les Perce-oreilles.

PERCE-PIERRE, ou Passe-pierre. Plante qui sert de fourniture en salade, & ressemble fort au thim: on la seme sur couche ou dans un pot plein de terreau; deux mois après on la replante en bonne exposition: plus on la coupe, plus elle repousse; cuite dans le vin, elle est bonne à ceux qui ont la fiévre ou le calcul, car elle brise la pierre dans les reins.

PERCHE. Poisson d'eau-douce de couleur bigarrée sous le ventre, & ayant tout le reste du corps cendré avec quelques bandes noirâtres. Elle a sur le dos deux arêtes pointues; dont la piquûre est dangereuse aux poissons & aux hommes. La perche fait du dommage dans les carpieres: elle se nourrit dans les rivieres & a le trait d'aileron fort vîte. On les pêche à l'amorce composé de foie de chévre.

Les Perches sont d'un goût délicat & d'un bon suc: ce poisson est fort estimé.

On en peut faire un ragoût à la sausse aux mousserons, passée au blanc avec de la crême: on en met aussi en filets & concombre comme les soles; on les coupe en filets quand elles sont écaillées, & qu'elles ont cuit un bouillon.

Perche, mesure. La Perche, selon la mesure la plus commune est de dix huit pieds de long, qui font

3 toises courantes à six pieds chacune. En quelques endroits elle a vingt pieds. La Perche de vingt-deux pieds qu'on appelle la mesure du Roi, sert pour arpenter les bois. Quand on dit qu'une Perche a dix-huit pieds, il faut supposer que c'est en longueur, & qu'elle a autant de largeur, de maniere qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera que la Perche aura 324 pieds en superficie.

PERDRIX (la) espece de gibier-plume fort connu & fort estimé pour la table. On les distingue ordinairement en rouges & grises : les rouges sont ainsi nommées parcequ'elles ont le bec & les pieds rouges ; elles sont les plus belles & les plus grosses. Les grises sont moins grosses, mais elles passent pour avoir le fumet plus fin que les rouges.

Chasses des Perdrix. Pour la faire bonne, cinq ou six Chasseurs sont nécessaires avec des chiens dressés à cet effet. Un des Chasseurs bien monté doit mener la quête, & toujours contre vent. A sa droite il doit avoir un Piqueur à cheval, & à sa gauche un autre, deux autres derriere, tous à des distances considérables, mais à pouvoir s'entendre, & marchant dans le même ordre & éloignement. Lorsque les Perdrix partent, le Quêteur crie *Remarque* : les Piqueurs, jugent de l'endroit où elles peuvent aller.

L'adresse du Quêteur est de suivre sans relâche les Perdrix au repartir, & de tâcher de les faire aller contre vent ou contre mont, pour leur faire perdre leur force ; après trois vols, elles ne peuvent manquer de tomber, & on les tue facilement.

Les chiens de taille médiocre sont les meilleurs pour cette chasse : il faut qu'ils chassent légerement & haut le nez sans s'entresuivre, ni aller de toute leur force, mais quêter en haie, & être dresſés de cette maniere, que quand on court à la remise, ils ne fassent pas repartir la perdrix avant qu'on y arrive.

On peut les chasser aussi avec un reclin qui est fait en forme de tambourin dont on touche le matin sur quelque colline ; les perdrix ne manquent pas d'y répondre, & on les prend avec un oiseau de proie,

ou avec le fusil & des chiens, ou avec le tramaille qui est un filet.

On les prend aussi au traîneau avec des halliers, colliers ou lacets ; à l'appas, au trebuchet, au leurre, avec la tonnelle, à la pochette, &c.

Pour peupler une terre de Perdrix il faut, 1° les épargner, elles & leurs petits, depuis la fin de l'hiver jusqu'en Juillet; 2°. exterminer les mâles le plus qu'on peut, parcequ'ils portent préjudice aux Perdrix quand ils sont appariés, car ils les empêchent de couver, ou ils cassent leurs œufs; 3°. détruire le plus qu'on peut les bêtes carnassieres & les oiseaux de proie ; 4°. avoir l'attention de chasser au loin ; 5°. dans le mois de Mai & de Juin, & lorsqu'elles font leurs œufs, chasser dans quelque lieu écarté du manoir ; prendre tous les œufs qu'on peut trouver ; les donner à couver à une poule, sans mêler une couvée avec l'autre, afin qu'ils éclosent tous dans le même tems : au reste, il ne faut pas que les œufs aient été trouvés auprès de votre maison, dès que vous desirez que les Perdreaux qui en viendront soient privés & ne quittent pas la poule.

Autre maniere de repeupler une terre de Perdrix. Faites construire une voliere de vingt-cinq à trente pieds, avec un plancher chargé de quatre doigts de terre sur la quelle sera la voliere, couverte de chaume ou de tuile bien fermé : laissez-y une fenêtre exposée au soleil du matin ; du dessus de la voliere vous en pouvez faire des poulailliers. Mettez dans cette volieres en divers endroits, quatre ou cinq petits monceaux de terre jaune, hauts d'un pied, & de deux de large : cela fait, garnissez la voliere de Perdrix, ou par des œufs de Perdrix qu'on achette des Paysanes qui vont arracher l'herbe dans les champs, & faites-les couver par des poules communes, ou par des Perdreaux que l'on prend au printems avec de petits filets appellés halliers : ce qui se pratique ainsi.

On a pour cela une femelle de Perdrix qu'on nomme Chanterelle, on la pose au bout d'un sillon de bled, & à dix pas plus avant on tend le filet dont on vient de parler. Le mâle vient au cri de la chan-

terelle & se prend. On peut les prendre encore à l'aide d'un trebuchet, ou tel autre filet, & on les met à mesure dans la voliere ; ou bien encore en faisant une tonnelle avec laquelle on prend toutes les compagnies superflues qui sont dans les bois. Nourrissez vos Perdrix de froment & d'orge, ayez soin qu'elles aient de l'eau fraîche en divers petits vaisseaux : elles deviendront bien tôt grasses. Tenez un compte de la quantité des mâles superflus, & au printems laissez aller ceux-ci les uns après les autres, en les portant dans des endroits où l'on sait qu'il n'y en a point.

On distingue les Perdreaux des Perdrix, en ce que les Perdrix ont la premiere plume de l'aîle pointue, le bec noir & les pates noires : les Perdreaux ont la plume de même, & un peu de blanc au bout.

Pour tuer les Perdrix on ne les saigne point, il suffit de leur écraser la tête. La chair de Perdrix jeune & d'un bon fumet, est fort nourrissante & de bon suc ; elle fait un aliment solide, & convient à toutes sortes de gens, & sur-tout aux convalescens : il ne faut pas la manger fraîchement tuée.

Maniere de manger les Perdrix. 1°. Les Perdreaux se doivent manger rôtis : on les vuide, on les pique, on les fait cuire de belle couleur. On peut cependant les servir en entrée, en faisant une petite farce de leurs foies avec du lard râpé, un peu de sel, persil, ciboule hachés : on coud la fente par laquelle on a introduit la farce ; on leur trousse les pattes, on les fait refaire dans la casserole avec un peu de beurre, & on les fait cuire à la broche enveloppés de lard & de papier : étant cuits, on leur fait une sausse telle qu'on veut, comme à la carpe, aux truffes, &c.

Les Perdrix, & sur-tout les vieilles, peuvent être accommodées de différentes façons ; 1°. à la braise, que l'on fait comme celle de la langue de bœuf ; 2°. au Jambon : pour cet effet prenez les foies, pilez-les dans le mortier avec lard rapé, ciboule, persil haché, sel, poivre, fines épices, le tout pilé : garnissez vos Perdrix de cette farce, mettez-les à la broche ; coupez du Jambon maigre par petites tranches ; garnissez-en le fond d'une petite casserole, couvrez-la

la. Lorsqu'il veut s'attacher, mettez-y une pincée de farine, remuez sur le fourneau, mouillez de jus; laissez le mitonner à petit feu : liez-le d'un coulis; qu'il ait de la pointe; vos Perdrix étant cuites, mettez-les dans un plat, garnissez les de tranches de jambon, & jettez la sausse par-dessus.

3°. En filets, c'est-à-dire, qu'étant cuites à la broche, on les coupe par filets; on les passe dans une casserolle avec du lard fondu & des champignons : on les mouille de jus de veau; on les fait mitonner à petit feu, on les dégraisse & on les lie d'un coulis de veau & de jambon.

Maniere de faire rôtir les Perdrix. Etant plumées & vuidés, ficelez-les, faites-les refaire : épluchez-les bien, piquez-les de menu lard; pliez-les d'une feuille de papier : embrochez-les; faites les cuire à petit feu; étant presque cuites, ôtez le papier pour leur faire prendre une belle couleur.

Terrine de Perdrix au coulis de lentilles. Vuidez & troussez vos Perdrix : faites-les refaire; piquez-les de gros lard & de jambon, mettez les cuire à la braise, c'est-à-dire, dans une casserolle que vous garnissez de tranches de veau, & d'un peu de jambon, avec oignon, carote & panais coupés par tranches : mouillez de bouillon & de jus lorsque le tout veut s'attacher; ajoutez-y quelques champignons, ciboule, persil, quand il a bien mitonné, ôtez les tranches de veau, & mettez-y à la place un peu de lentilles cuites à part, pilez la carcasse d'une Perdrix cuite à la broche, & dont vous avez ôtez les blancs; délayez-la dans le coulis de lentilles, & passez ce coulis à l'étamine : les Perdrix étant cuites, retirez les de la casserolle; faites-les égouter, dressez-les dans une terrine, & jettez-y dessus le coulis.

Pâté de Perdrix. Vuidez vos Perdrix; troussez-les, gardez-en les foies : faites-les refaire; piquez les de gros jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule, le tout haché : pilez les foies avec lard rapé, assaisonnez-les de sel, poivre, farcissez-en le corps des Perdrix : faites une abaisse de pâte; mettez-y dessus un lit de lard pilé avec l'assaisonne-

ment ci-dessus & une feuille de laurier : mettez-y vos Perdrix dessus, & dans les intervalles, des truffes vertes pelées : assaisonnez par dessus comme dessous, ajoutez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais : garnissez-les de bandes de lard ; couvrez-les d'une abaisse de la même pâte : faites-les cuire au four l'espace de quatre heures ; faites un trou au milieu du pâté ; étant cuit, tirez-le, bouchez le trou, laissez-le refroidir, & ôtez le papier de dessus.

On fait de la même maniere les Pâtés de Faisans, de lapins, de lievres, de becasse & de dindons.

PERE DE FAMILLE. Soins du Pere de famille, ou de l'Œconome à la campagne. 1°. Il doit savoir à quoi chacune de ses terres est propre ; & lorsqu'il en a une parfaite connoissance, il doit semer des bleds dans les terres fortes, planter des vignes dans les lieux secs & pierreux : s'il y a des pâturages, il commercera de bœufs & moutons, & même de chevaux. Il mettra dans ses prairies des plantes aquatiques pour avoir des chanvres, des lins, des huiles, des laines, des pigeons, des fromages, du miel, & suivant les avantages que la situation des lieux pourra lui procurer. Il doit examiner quel profit il y auroit à faire sur les bestiaux qu'il donneroit à cheptel : s'il y a des bois il en pourra faire commerce, & y mettre en glandée des cochons pour en augmenter le profit ; savoir quel est le plus avantageux pour lui, de faire valoir ses terres, ou de les affermer.

2°. Avant de faire quelque acquisition, être attentif à ne la faire qu'avec sûreté & bon titre, prévoir les charges nécessaires, comme droits Seigneuriaux, censives, rentes foncieres, retraits Seigneuriaux & lignagers, droit de centieme & huitieme denier qu'il faut payer au Roi, droit de franc-fief, qu'il lui faut aussi payer de vingt années une, quand c'est un Roturier qui acquiert un fief noble, &c.

3°. Rapporter toutes ses vues dans l'administration de son bien, à savoir se défaire avantageusement de tout ce qu'il dépouille, & à multiplier les productions dont il tirera le plus d'argent.

Enfin, à ménager & à varier si bien son fonds

qu'il lui rapporte, autant que faire se peut, tout ce qui lui sera nécessaire & utile dans son ménage champêtre. *Voyez* Agriculteur.

PERIPNEUMONIE, ou Pleuresie. Maladie appellée communément fluxion de poitrine. C'est une inflammation du poumon avec fievre, mais qui n'attaque point la pleure (c'est la membrane externe du poumon), & ne cause point de douleur piquante; car si elle s'y jette, elle en cause de très vives, avec une difficulté de respirer. On l'appelle alors Pleuresie: quelquefois ces deux especes de maux se reunissent en un seul.

Lorsque les crachats sont sanglans, c'est une Peripneumonie sanguine: la fievre est assez vive, le visage est rouge. Lorsqu'ils sont jaunes elle est bilieuse: la fievre est plus violente. Lorsqu'ils sont épais, gluans, verdâtres, elle est pituiteuse.

Ces maladies sont causées, ou par un excès de travail, ou pour s'être échauffé à quelque exercice. Elles sont fort dangereuses, si la difficulté de respirer augmente à proportion de la douleur de côté; si les crachats ne sortent qu'en petite quantité, quoique la toux soit vive; si le Malade ne peut demeurer couché ni sur l'un ni sur l'autre côté. Elles sont mortelles, s'il y a suppression total de crachats, tension du ventre & transport au cerveau.

Remede dans la Peripneumonie sanguine. 1°. saigner le Malade; & si l'oppression & la douleur sont fort grandes, le saigner une seconde fois huit ou dix heures après. Dans l'intervalle lui donner des lavemens de six en six heures, composés avec du petit-lait; & une once de casse mondée. S'il y a douleur vive au côté, on applique des topiques, comme une vessie de bœuf remplie d'eau chaude jusqu'au tiers. On frotte le côté malade avec quelque huile ou onguent, on y applique de l'avoine fricassée avec le vinaigre, ou un cataplasme fait avec une demi douzaine de blancs d'œufs sur des étoupes, ou avec de la mie de pain dans du vinaigre, & on y répand une demie once de poivre noir. Si la toux est plus forte que la difficulté de respirer, on peut donner le soir une prise de

Si après le 4me ou 5me jour, la douleur & l'oppression subsistent, donner des sudorifiques : on revient s'il le faut, aux vomitifs, & aux purgatifs.

Comme dans la Peripneumonie pituiteuse, la fievre n'est jamais considérable, on doit employer les lavemens & les vomitifs, & ne saigner que sobrement, comme ci-dessus. *Voyez* ABSCE's *Voyez* POULMON.

PERSIL. Plante potagere, dont les feuilles les plus basses sont découpées en façon de scie, & les hautes sont longues & pointues, la racine assez grosse, & la graine menue. Cette plante fleurit en Juin, & la graine paroît en Juillet. On doit semer le Persil après les gelées en terre labourée, & par rayons sur des planches, quatre rayons à chacune : on couvre de terre les rayons, on seme de l'oignon par-dessus, & on y met un peu de fumier de vieille couche. Le Persil est chaud & dessicatif. Ses feuilles, appliquées en cataplasme avec de la mie de pain, guérissent les dartres, font fondre les tumeurs des mammelles, & tarir le lait des femmes accouchées : elles sont aussi vulnéraires, & guérissent les coupures, les contusions.

PERSICAIRE DOUCE. Elle vient dans les mêmes lieux que le poivre d'eau, c'est-à-dire, les fossés, les étangs : ses feuilles sont plus longues & d'un verd plus foncé. Cette plante est vulnéraire : elle est bonne pour arrêter les hémorragies, les pertes de sang des femmes, le cours de ventre : appliquée autour du front elle guérit le mal de tête.

PERSICAIRE ACRE, ou POIVRE D'EAU. Plante qui croît auprès des eaux dormantes : elle pousse des tiges rondes : ses feuilles ressemblent à celles du saule, ont un goût poivré & brûlant : on s'en sert extérieurement contre les plaies, ulceres, tumeurs. Cette plante est bonne contre le mal hypocondriaque & le scorbut.

PERVENCHE. Plante qu'on distingue en grande & petite; l'une & l'autre croissent dans les bois aux lieux humides. Elle pousse des tiges menues, ou sarmens qui serpentent sur terre : ses feuilles ressemblent à celles du laurier, mais plus petites : ses fleurs sont bleues. Cette plante est vulnéraire, rafraîchissante & astringente.

mique, il est constant : 1°. qu'elle provient de la constitution particuliere de l'air ; & que la communication de la Peste se fait par les vents, qui transportent ailleurs les exalaisons malignes : d'ailleurs on n'en a vû aucune qui n'eût été préparée par quelque altération considérable de cet élément, comme une secheresse ou des chaleurs excessives, ou un trop long calme dans l'air : mais cela n'exclud pas les dispositions particulieres des sujets que la Peste peut attaquer, comme sont les corps mal constitués, ou mal sains. Il est du moins certain que l'air lui sert de véhicule. Les fievres malignes ou pourprées ont les mêmes symptomes que la Peste. Rien n'augmente davantage les dangers & les ravages de la Peste que la frayeur excessive : elle est, de même que pour la petite vérole, une disposition prochaine à gagner le venin. En général il meurt plus de monde par le défaut de soins convenables, que par la violence du mal. Le moyen le plus sûr pour s'en garentir est de déserter le lieu infecté.

La cause de la Peste vient encore de l'altération du sang & de l'épaississement des humeurs qui le composent : ce qui se dénote par le grand abattement, & les tumeurs, ou charbons, qui viennent aux aînes & aux aisselles, les douleurs de tête, les assoupissemens, les foiblesses.

Les signes de la Peste sont une grande fievre ; le visage enflammé & souvent livide, des maux de cœur, de grandes douleurs de tête, des reveries. Ainsi, le grand but qu'on doit se proposer pour la guérison de la Peste, c'est de rendre le sang & les liqueurs plus fluides, & faciliter les secretions : or on n'y parvient que par le secours des saignées, des vomitifs, purgatifs, cordiaux, sudorifiques employés à propos. On doit aux premieres indications de ce mal, saigner du bras le Malade, ensuite du pied, & lui faire prendre le remede suivant.

Prenez huile d'ambre, huile de térébenthine & huile d'aspic, de chacune partie égale : mettez les dans une bouteille de verre double sûr les cendres chaudes : laissez cuire peu-à-peu ce mêlange pendant trois heures. Cette composition sera cuite quand elle aura la

couleur de vin clairet : puis on la laisse refroidir, & on la conserve dans des bouteilles de verre. On en doit donner onze ou douze gouttes dans un verre de vin blanc, & on couvre le Malade pour qu'il sue.

Pour pousser le venin au dehors, & fortifier le Malade, on doit lui donner de la teinture d'or; d'abord huit gouttes dans six cuillerées d'eau de scorsonaire, & réitérer de deux heures en deux heures jour & nuit : c'est un cordial très efficace pour opérer cet effet.

Autre Remede pour faire pousser le venin. Prenez demi livre de miel de Narbonne, & au défaut de bon miel blanc, & un quarteron de fleur de soufre, ou du soufre commun en poudre : mettez les ensemble, & que le Malade en prenne tous les jours à jeun gros comme une féve.

Autre Remede pour faire suer le malade. Prenez trente-cinq baies de lierre cueillies mûres en Septembre : mettez les en poudre, faites-les infuser pendant cinq heures dans un petit verre de vin blanc : faites avaler cela au malade bien couvert dans son lit : quand il aura sué, changez le de chemise & de draps, & appliquez sur le charbon ou bubon, par où le venin sera sorti, une emplâtre de diachilum, ou de térébenthine mêlée avec du miel rosar, de la farine d'orge, un peu d'encens & de mirrhe. En outre on doit appliquer aux endroits, où il paroît quelques bubons, les huiles d'araignée ou de scorpion, ou des crapauds en vie.

Remede. Prenez une cuillerée d'eau thériacale dans quatre onces de bon vin, ou dans de l'eau de chardon beni. Le malade doit supporter la sueur pendant deux heures : ensuite prendre un bon bouillon, & changer de linge. *Ce remede est* fort bon dans les fiévres pourprées, fausses pleurésies, *peripneumonies*, &c.

Préservatif contre la Peste, appellée Vinaigre des quatre voleurs. Prenez de la rue, de la sauge, de la menthe, du romarin, de l'absynthe, de la lavande, de chacune une poignée. Faites-les infuser ensemble dans quatre pintes de vinaigre de vin blanc ; mettez le tout dans un pot de terre bien couvert, sur des cendres chaudes, pendant quatre jours : ensuite

passez la liqueur dans une chausse, & mettez-la dans des bouteilles bien bouchées avec des bouchons de liege : mêlez dans chaque bouteille d'une pinte un quart d'once de camphre : lavez-vous la bouche, & frottez-vous les reins & les tempes avec cette liqueur : respirez-en un peu par les narines, quand vous irez à l'air : portez sur vous un morceau d'éponge imbibée de la liqueur, pour la flairer en toute occasion à l'approche d'un lieu infecté.

Autre remede contre la Peste. Avalez le matin à jeun trois ou quatre cuillerées de votre urine, mêlée avec un peu de jus de rhue & d'ache; ou mangez de l'oseille trempée dans du vinaigre, ou le poids d'une dragme de poudre de crapaud dans un verre de vin; ou portez sur vous de la poudre de crapaud, ou une araignée en vie enfermée dans quelque vaisseau commode : (les grosses, noirâtres, marquées de taches jaunes, sont les plus convenables). Ou bien incorporez dans un mortier, en parties égales, du mercure cru, du sublimé corrosif & de l'arsenic : emplissez-en des canons de grosses plumes que vous boucherez par les deux bouts avec de la cire, & portez-les entre l'habit & la chemise des deux côtés. *Voyez* CHARBONS, ou BUBONS.

PETALES. On appelle ainsi le feuillage des fleurs, pour le distinguer des feuilles des plantes : elles sont d'une infinité de figures, & de couleurs différentes.

PEUPLIER & TREMBLE. Arbre qui s'éleve fort haut : sa tige est droite & unie : son écorce est lisse & blanchâtre, & ses feuilles blanches en dessous. Son bois est blanc & tendre. On en compte de deux sortes, le blanc, dont on vient de parler, & le noir. Celui-ci s'appelle tremble, parceque ses feuilles, qui ressemblent à celles du lierre, tremblent toujours, étant attachées à une queue mince. Le Peuplier ne se plaît que sur le bord des rivieres, & dans les lieux fort humides : il prend son accroissement en peu de tems, & il convient fort à ceux qui veulent avoir promptement de l'ombre & des allées. Le Peuplier & le Tremble viennent de bouture : on doit choisir pour cela les branches les plus unies, hautes, longues de trois à quatre pieds

les aiguiser par le bas, & les planter dans quelque terrein humide, mais où il y ait de bonne terre. Tous les quatre ou cinq ans, on en peut couper les branchages, & en faire des fagots.

Le bois de Peuplier est commun : on le débite en planches de six pieds de long sur dix pouces de large. On se sert de ce bois pour faire des talons de souliers : on en fait aussi le fond des armoires.

PHRENESIE (la) est causée par une fievre violente qui enflamme le cerveau. Elle peut venir ou d'une abondance de sang, ou d'une bile jaune & brûlée. La premiere n'excite qu'une simple inflammation : la seconde cause la furie & la rage, la perte de la raison & de la mémoire : c'est la plus à craindre. Dans l'une & dans l'autre on doit saigner plusieurs fois, & même du pied : & employer aussi les purgations avec la manne & le catholicon double. On peut aussi user du remede suivant : prenez deux poignées de mouron, faites les cuire dans une chopine de vin & autant d'eau, jusqu'à la consomption du tiers. On donne au Malade un bon verre de cette décoction matin & soir : on remplit un sachet de la même plante pour tremper dans la décoction, & on le lui applique autour du front.

Ou bien on broie six têtes de pavots blancs avec leur graine, & deux pincées de fleurs de Nimphea : on y mêle beaucoup d'eau de laitue, & on en fait un cataplasme que l'on applique sur le devant de la tête.

On ne doit point contredire un Phrénétique, ni lui faire voir une grande lumiere, ni des couleurs éclatantes, sur-tout le rouge, ni lui parler beaucoup, afin de le disposer au sommeil.

Les mêmes remedes s'emploient contre ceux qui sont attaqués de la folie avec rage & fureur.

PIE. Oiseau fort connu, qui de son naturel est fort sale, & cache tout ce qu'il trouve. La Pie apprend à parler, mais dans ce cas il faut la tenir enfermée. Lorqu'elle est jeune, on la nourrit de fromage mou & de mie de pain. Le mâle se connoît aux plumes bleues qu'il a sur le croupion.

PIECES D'EAU. *V.* EAU.

PIED. Mesure de douze pouces.

Pied fourché, (le) est un droit qui se perçoit pour le Roi dans les Villes & Marchés, sur tout le bétail à pied fourchu que l'on y tue,

Pied d'Alouete. Plante dont la tige est haute, & les feuilles ressemblent à celles du fenouil : ses fleurs sont bleues, quelquefois rouges, rangées en forme d'épi, & assez belles. On cultive cette fleur dans les Jardins : on les seme en Automne en pleine terre, ou dans des plattebandes & au large, Cette plante vient d'elle même dans les bleds.

Pieds des Chevaux. Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a un beau Pied.

On doit regarder comme un beau Pied, un Pied qui n'est ni trop gros, ni trop grand, ni trop large, ni trop petit ; dont la corne est douce, unie, liante, ferme sans être cassante, dont les quartiers sont parfaitement égaux, dont les talons ne sont ni trop hauts, ni trop bas, mais sont larges & ouverts ; dont la sole est d'une consistance solide, & laisse au-dessous du Pied une cavité proportionnée ; dont la fourchette n'est ni trop grasse ni trop maigre : un Pied enfin qui a la forme d'un ovale tronqué.

Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a les Pieds défectueux. On doit regarder comme des Pieds défectueux, ceux dans lesquels on observera un quartier plus haut que l'autre, & qui seront conséquemment de travers ; ou dans lesquels un des quartiers se jettera en dehors ou en dedans : ceux dans lesquels les talons seront bas, ou flexibles, ou sujets à l'encastelure ; qui seront encastelés, qui seront plats, qui auront acquis cette difformité à la suite d'une fourbure, & dans lesquels on entreverra des croissans qui auront un ou deux oignons ; qui seront comblés, affectés par des bleymes ; qui serons gras, ou foibles ; qui auront des soyes, des seymes, qui seront trop petits, trop longs en pinces & en talon.

Ces sortes de Pieds demandent toute l'attention du Maréchal ; & lorsqu'il entend son métier, il doit corriger ces vices, & y remédier. *Encycl. Voyez* Maréchal

Pied de Lion. Plante qui croît dans les prés, & lieux humides : ses feuilles ressemblent à celles de la mauve, sont velues & attachées à de longues queues : elles sont au nombre des meilleurs vulneraires. On les emploie en décoction pour les ulceres du poulmon, & extérieurement pour les ulceres & les plaies. Elles sont propres pour arrêter le flux immodéré des mois des femmes.

Pied de Pigeon, ou Bec de Grue. Plante qui croît dans les lieux incultes & pierreux : ses feuilles ressemblent à celles de la mauve : ses tiges sont menues & longues : ses fleurs purpurines, d'où naissent certaines têtes avec des becs de grue ; attachées à de longues queues rougeâtres. Cette plante est d'un goût salé & piquant. Son suc avec du sucre est bon pour la dyssenterie. Ses feuilles entrent dans les décoctions, dans les emplâtres & onguens.

Pied de Veau & de Mouton. *Voyez* Veau & Mouton.

Pied de Veau. Plante qui croît aux lieux ombrageux & gras : ses feuilles sont marquées de taches blanches & noires. Sa racine est d'une grande acrimonie ; on la fait secher avant que de s'en servir : elle est incisive & purgative. Son usage en poudre est pour l'asthme, l'hydropisie, la mélancolie hypocondriaque. On la donne depuis demi gros jusqu'à un gros. Elle est bonne pour les hernies, & désopiler les visceres. Le suc de sa résine fraîche est excellent pour les ulceres chancreux, mêlé avec de la rosée de Mai distillée.

PIEGE. Nom général qu'on donne à tout ce qui sert à attraper les oiseaux, ainsi que les bêtes carnacieres & nuisibles. Les plus ordinaires sont les trébuchets, les trapes, les bascules, les traquenards, &c. Il en est parlé plus en détail dans le cours de cet ouvrage, aux articles de chaque sorte de bêtes que l'on peut prendre au Piege.

PIERRE pour la construction des bâtimens. Les Pierres les plus dures & les plus grandes doivent être employées dans les grands édifices, & les principales parties des maisons. La plus belle est la Pierre de

Liers, qui eſt très dure & très blanche : on s'en ſert pour les jambages de cheminées, les âtres, les fours, parcequ'elle ne brûle point au feu.

Celle d'Arcueil près de Paris eſt dure & compacte : celle de S. Leu, qui eſt plus tendre, s'emploie pour les ornemens d'Architecture : elle peſe moins quand elle ſeche, & durcit avec le tems, ainſi que les autres. Les Pierres qui ſont nouvellement tirées des carrieres, quand elles ſont imprégnées d'eau, & que cette eau s'y eſt glacée dans les froids, ſont ſujettes à ſe fendre & à s'éclater au degel. Or pour connoître ſi une Pierre eſt ſpongieuſe, il faut la faire ſecher ſi elle eſt humide, & la plonger long-tems dans l'eau ſi elle eſt ſeche, car ſi elle eſt humide, elle devient plus legere ; & ſi elle eſt ſeche, elle devient plus peſante. Il y a des bancs de Pierre qui ne ſont encore formés qu'imparfaitement : le milieu en eſt dur, tandis que les aſſiſes ſont tendres : on ne doit point s'en ſervir dans les endroits humides, car les murs ſe dégraderoient bientôt.

La Pierre de taille ſe vend à la voie à Paris : à chaque voie il y a cinq carreaux, c'eſt-à-dire, quinze pieds de Pierre ou environ : on les emploie pour les fondations des maiſons, & les principales parties. On doit prendre garde que les Carriers n'y laiſſent du *bouzin*, c'eſt une couche de terre mal pétrifiée, qui tombe dès qu'on la met en œuvre. Les Pierre de roche ſont fort bonnes pour la maçonnerie, mais ſurtout le moilon : les cailloux & menues pierres peuvent ſervir dans les fondemens & les murs de ſimple clôture. *Voyez* MUR, MOILON.

PIERRE A CHAUX. Maniere de la faire cuire. Au pied d'une montagne ou d'un côteau on bâtit un four à chaux avec de la pierre dure. C'eſt une tour parfaitement ronde, haute de vingt pieds, & qui en a quinze de diametre : on menage dans le bas une ouverture, que l'on ferme exactement quand il eſt tems, avec une pierre de la même grandeur. Au niveau de la tour on diſpoſe une platteforme, où l'on porte les matieres & le charbon, afin que l'on puiſſe facilement les jetter dans la tour. On caſſe auparavant la pier-

re en petits morceaux, au plus de la grosseur du poing, pour en faciliter la cuisson. Tout étant disposé, on fait la premiere couche avec de petits fagots, sur laquelle on met un lit de charbon puis un lit de pierre; ensuite du charbon & des pierres alternativement par lit, jusqu'à ce que la tour soit remplie. On met le feu par l'ouverture d'en bas, & on la ferme avec la pierre dès qu'il est bien allumé. A mesure que le feu se communique, les matieres s'affaissent, & on a soin d'en remettre de nouvelles jusqu'à ce que la tour soit toute en feu. Il faut deux jours & deux nuits pour la derniere cuire: lorsqu'elle est faite, on débouche l'ouverture & on laisse couler la chaux jusqu'aux premiers cruaux qui se présentent, & on referme l'ouverture: au reste il ne faut que du mauvais charbon.

Pierre vulnéraire d'acier. *Voyez* Boule de Mars, Article Mars.

Pierre infernale. On appelle ainsi une matiere dure, à laquelle on donne la forme de pierre après plusieurs préparations: elle est composée de deux onces d'argent de coupelle réduit en limaille, & qu'on a fait dissoudre dans un matras avec quatre onces d'eau forte & mise au feu de sable. Cette Pierre en touchant les chairs baveuses des ulces les guérit, & lorsque la gangrene n'est pas profonde, elle sépare les chairs mortes de celles qui sont saines: elle en fait de même pour les écrouelles, ulceres, lorsque l'opération est aidée par les remedes généraux: elle sépare aussi les bords calleux d'un vieux ulceres qui empêchent la réunion des chairs; il est constant que cette Pierre a des propriétés admirables.

Pierre. (maladie de la) Elle est causée par le gravier, qui s'étant amassé dans les reins, & étant tombé dans la vessie, s'y arrête, y grossit & se réunit en un corps dur, plus ou moins gros: c'est ainsi que se forme ce qu'on appelle la Pierre. Elle cause au malade des douleurs plus ou moins vives à la moindre agitation qu'il se donne; & selon que la Pierre est raboteuse, il éprouve de fréquentes envies d'uriner, des rétentions d'urine passageres; il ne peut se tenir

debout sans peine, & il rend des matieres blanches & sanglantes.

L'on connoît que la Pierre est dans les reins lorsque l'urine sort peu à peu, trouble & sabloneuse, avec quelque ardeur ; que ce sable est rouge, que l'on sent une douleur fixe dans la région des reins, laquelle se communique souvent aux testicules.

On doit d'abord faire saigner le malade & lui donner des lavemens préparés avec une décoction de racines de guimauves, feuilles de pariétaire, semence de lin & fleurs de camomille, y mêlant deux onces d'huile de lin.

2°. Le purger après la saignée avec une dragme de sené, six grains de scamonée, que l'on aura fait bouillir avec une décoction de racine de reglisse, mêlant le tout avec du jus de pruneaux.

La poudre de cloporte est un excellent remede contre la Pierre : on la prépare ainsi. On fait consommer dans un four chaud le vin blanc dans lequel les cloportes trempent, dans un creuset, ce que l'on fera par trois fois pour les réduire en poudre. On donne ensuite de cette poudre depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme pour chaque prise avec un peu de vin blanc dans lequel on aura fait bouillir des baies de genievre concassées.

Autre Remede. Mettez douze ou quinze livres de cerises aigres mondées de leurs queues & de leurs noyaux dans un demi muid de bon vin blanc contenant 140 pintes mesure de Paris, avec les mêmes noyaux cassés, & bouchez bien le vaisseau : au bout d'un mois ou de cinq semaines, on peut en user.

Ce vin qui est d'une couleur & d'un goût agréable par sa qualité rafraîchissante & apéritive, tempere les reins, vuide les sablons, les glaires, & les petites pierres : ainsi, il est très propre pour la gravelle.

Pierre dans la vessie. Remede pour la faire dissoudre. Prenez deux onces ou une poignée de racines de petite éclaire : lavez-les dans du vin blanc ; hachez-les, ou écrasez-les, & les mettez infuser dans une pinte de vin blanc, le pot étant bien bouché. Prenez le matin à jeun un verre de cette infusion, &

continuez tous les jours selon le besoin.

Autre Remede. Faites infuser pendant la nuit deux dragmes de poudre de gousses de féves séchées au four dans un demi-septier de vin blanc : filtrez ce vin le matin & le buvez. Faites la même chose trois ou quatre jours à tous les déclins de la Lune.

Pour calmer la grande douleur de la Pierre. Coupez deux ou trois oignons par petits morceaux : mettez-les chauffer sur une tuile chaude; appliquez-les sur la région de la vessie. Ce remede appaise beaucoup la douleur. *Voyez* RETENTION D'URINE.

Mais le remede le plus efficace de tous à cette cruelle maladie, est l'opération de la taille, laquelle demande une main habile & expérimentée.

Observations sur la maladie de la Pierre. L'opération de la Pierre, telle qu'on la pratique, donne tant de frayeur aux hommes par son appareil & les douleurs qu'elle cause, qu'on a fait depuis peu d'années diverses tentatives pour trouver un bon dissolvant de la Pierre. L'eau de chaux est le moyen, qui jusqu'à présent, a mérité l'approbation la plus générale : mais comme de la maniere dont on l'emploie, les effets en sont lents avant qu'elle ait pu parvenir à la vessie par le moyen de la circulation, un savant Médecin Anglois, a imaginé un instrument ou soufflet d'une structure particuliere, pour injecter ce remede dans la vessie sans causer de douleur au malade, & il assure l'avoir mis en usage avec succès. Ce soufflet renferme une vessie de mouton qui tient environ six onces de liqueur : il est long de quinze pouces & large de quatre. Tous les tuyaux sont d'étaim : celui de l'uretre a cinq pouces & demi de long pour un homme de seize ans ; & au-delà de quatre pouces & demi pour l'âge de douze à seize ans, & de trois pouces & demi depuis huit jusqu'à douze. Ce Médecin assure avoir fait des expériences qui ont eu un heureux succès. Cependant il y a des Médecins François (M. Navier Médecin de Châlons en Champagne) qui après avoir fait plusieurs essais de l'eau de chaux, ont trouvé que cette eau n'opere que peu ou point du tout en France sur la maladie de la Pierre, d'où il conclud que

que si elle a produit de bons effets en Angleterre, cela doit venir de la différente nature des Pierres qui se forment dans le corps humain, attendu la différence des boissons. *Journ. Œcon. Sept.* 1755.

PIGEONS (les) sont des oiseaux connus de tout le monde, & qu'on nourrit pour manger.

Il y en a de domestiques, de fuyards, & de sauvages qu'on appelle ramiers. Les domestiques ne s'éloignent point de la maison; les fuyards vont se nourrir au loin; les ramiers se tiennent dans les bois & perchent sur les arbres, ce que les autres ne font point. Les Pigeons Cauchois sont de gros Pigeons du pays de Caux en Normandie.

Les meilleurs Pigeons de colombiers sont les gris tirant sur le cendré & le noir: ils ont les yeux & les pieds rouges: les privés sont les plus gros, ont la chair plus délicate, mais ils coûtent à nourrir

Les Pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours, le mâle & la femelle tour à tour: ils font des petits tous les mois, & ceux-ci au bout de trois semaines mangent seuls. On doit peupler le colombier au mois de Mai: on y met ordinairement quarante ou cinquante paires. On les prend ordinairement lorsqu'ils ont quinze jours ou trois semaines; mais il faut avoir le soin de les nourrir soi-même en leur ouvrant le bec, & cela pendant l'espace de quinze jours: on doit les nourrir de millet, de chenevis, de vesce, de sarrazin, & de tems en tems leur jetter du cumin; le tout jusqu'à ce qu'ils mangent seuls, alors on ouvre le colombier afin qu'ils aillent chercher eux-mêmes leur nourriture, mais quand ils ne trouvent point de nourriture à la campagne il faut leur en donner, c'est-à-dire, depuis Novembre jusqu'à la fin de Février. On doit choisir un jour pluvieux, afin que le mauvais tems les oblige à se retirer de bonne heure.

Pour les accoutumer à revenir au colombier, on doit les bien nourrir dès le commencement: le chenevis, quand on leur en jette, sert beaucoup à les retenir au colombier: on doit observer de ne tirer la premiere année aucun pigeonneau du colombier, qu'il ne soit entierement garni.

Les gens de la campagne mettent en usage divers moyens pour empêcher les Pigeons de quitter le colombier. Les uns frottent les portes & les fenêtres avec de l'huile d'aspic & du baume : d'autres font cuire d'abord du millet dans de l'eau, le font sécher à l'air, ensuite cuire une seconde fois avec du miel ; ils frottent de cette mixtion les nids du colombier : mais le plus sûr moyen pour les retenir, c'est de les bien nourrir & de tenir le colombier bien net. Ainsi il est bon de le nétoyer quatre fois l'année ; 1°. au commencement de l'hiver ; 2°. après l'hiver, & avant que les Pigeons aient commencé leur ponte ; 3°. après la premiere volée ; 4°. après la seconde : enfin, nétoyer les nids toutes les fois qu'on en ôte les pigeonneaux qui y sont.

Pour préserver les Pigeons de maladies, il est bon d'y brûler des herbes odoriférantes, comme thim, lavande, romarin.

Les Pigeons vivent ordinairement huit ans.

Les Pigeons de voliere sont plus gros & plus féconds que les autres. Il y en a de plusieurs especes : les noirs & blancs, ou gris mêlés de blanc, qu'on appelle mondains, ils apportent plus de profit qu'aucuns ; ceux qui ont le dos noir, appellés Jacobins ; ceux qui ont les yeux bordés de rouge qu'on appelle Polonois ; ceux à queue de paon ; ceux qui ont de grosses pates couvertes de plumes, qu'on appelle patus, &c.

On doit mettre le même nombre de mâles & de femelles dans une voliere : elle doit être construite de figure quarrée ; il doit y avoir des nids de la même dimension, larges d'un pied, ou des paniers d'ozier : on ne met rien dans le fond des nids, mais on met de la paille dans la voliere pour qu'ils les fassent. Il faut que la voliere ait ses jours du côté du Levant ou du Midi, & qu'elle soit claire : on doit faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre, en tenant un mâle & une femelle dans un petit endroit l'espace de quinze jours, & les nourrissant avec de l'avoine, de la vesce, du sarrazin, de l'orge, & souvent un peu de chenevis : on doit leur donner la mangeaille dans une trémie d'où le grain tombe peu à peu, à

mesure que les Pigeons le mangent : en quarante jours la femelle conçoit, pond, couve & nourrit ses petits. Les jeunes Pigeons pondent à six mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année. Les Pigeons de voliere pondent presque tous les mois, mais il faut leur donner de tems en tems un peu de chenevis : on doit netoyer souvent la voliere & les nids, pour empêcher qu'il ne s'y engendre de la vermine, & changer souvent leur eau, la mettre dans de grands baquets, dont les bords soient élevés. Les Pigeons ne pondent gueres plus après quatre ans, on doit s'en défaire alors.

Il faut observer de ne point toucher à la volée du mois de Mars, si on veut en multiplier l'espece.

Le commerce de Pigeons n'est pas peu de chose, parcequ'ils fournissent toute l'année, sur-tout au mois de Mars & Septembre. On en peut avoir depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de l'année, car la premiere volée, est dans le courant du mois de Mars.

Un Cultivateur qui a traité à fonds cette matiere a calculé avec la derniere exactitude la dépense nécessaire pour élever des Pigeons & le profit ou gain qu'on peut y faire. Cet Auteur entend parler des Pigeons domestiques & non des fuyards, & il soutient que c'est une œconomie mal entendue de nos ancêtres qui a fait préférer les Pigeons fuyards aux Pigeons purement domestiques ; que ceux-ci sont d'un produit fort au-dessus de celui que peuvent rendre les Pigeons fuyards ou bizets : on sait que ces derniers sont d'un corsage petit & peu en chair ; les Pigeons domestiques sont plus féconds & produisent tous les mois de l'année ; on peut compter au moins sur dix couvées : & les bizets, quoiqu'on leur fournisse de la nourriture pendant l'hiver, n'en donnent que quatre à cinq ; mais comme ces dix volées valent un tiers davantage à raison de leur grosseur, il s'ensuit qu'un colombier de Pigeons mondains rapporte huit à neuf fois plus, qu'un autre garni de Pigeons bizets nourris à la maison pendant le fort de l'hiver. Sur quoi le même Auteur rapporte l'exemple d'un Œconome qui entretient depuis plus de douze années

quinze paires de Pigeons mondains, lesquelles n'ont jamais manqué de lui faire chacune au moins dix couvées par an. C'est d'après cet exemple qu'il fait le calcul suivant. On a remarqué, dit il, pendant dix à douze années d'expérience, que quinze paires de Pigeons avec environ le double de pigeonneaux ne consommoient par année que cinq septiers ou soixante boisseaux de grains mesure de Paris. On a de plus observé, après avoir essayé de divers grains, que la vesce étoit celui qui convenoit le mieux aux Pigeons domestiques ou mondains. Or il résulte de ces observations, que puisque cinq septiers de vesce suffisent pour nourrir abondamment quinze paires de Pigeons, un septier suffira pour trois paires, & par conséquent quatre boisseaux seront tout ce qu'une couple de Pigeons domestiques pourra consommer dans le même tems en nourrissant ses pigeonnaux. Or la vesce suit pour l'ordinaire dans les Provînes le prix des autres menus grains, & elle peut y valoir tout au plus cent sols ou six francs le septier, & par conséquent un peu plus cher que l'orge qui ne coute ordinairement à Paris que sept livres ou sept livres dix sols, & qui doit valoir un bon tiers de moins dans les campagnes. Ainsi en mettant à six francs le prix moyen du septier de vesce, ce sera dont quarante sols qu'il en coutera par année pour avoir au moins dix paires de Pigeons en état d'être fournies aux marchés pour l'usage des Rotisseurs ou des Bourgeois.

Mais le moins qu'une paire de Pigeons bizets puisse se vendre dans les Provinces où les menus grains sont à ce prix, c'est encore cinq à six sols : ainsi comme les Pigeons mondains sont du double plus gros & qu'ils sont en même-tems plus délicats, ce n'est pas porter le prix trop haut que de les estimer à neuf ou dix sols la paire. C'est donc environ cent sols ou quatre livres dix sols que chaque couple de Pigeons d'un colombier toujours bien entretenu de nourriture rapporteroit à son maître ; & ainsi ce seroit un profit net d'un écu par boulins, tandis qu'aujourd'hui à-peine en retire-t-on dix sols. D'où il suit que toute dépense déduite, un colombier ordinaire, tel qu'il s'en

rencontre dans presque toutes les fermes, & qui contiendroit huit cens ou mille boulins garnis de pigeons domestiques rendroit un revenu de cent louis ou de mille écus : Que seroit-ce, si on savoit tirer un aussi bon parti qu'il est possible de tout le fumier que ce grand nombre de Pigeons produiroit annuellement.

On suppose avec raison, ajoute-t-il, que tout œconome intelligent sait proportionner la culture de ses terres aux diverses nourritures qu'il entreprend sur son bien. Or on sent de-là l'avantage qui résulteroit pour toute personne qui fait valoir un bien de campagne, de se mettre en état de recueillir la quantité de vesce qui lui pourroit être nécessaire pour son colombier entretenu comme il le faudroit. En effet les terres qui lui produiroient ce menu grain lui donneroient suffisamment de fourage pour nourrir pendant l'hiver un grand nombre de bestiaux, dont les fumiers qui en proviendroient lui serviroient à amander le reste de ses terres. L'Auteur indique les marques auxquelles on peut reconnoître la bonté des Pigeons mondains ou domestiques. Ceux dont le plumage est noir, ou blanc & noir, blanc & roux, ou gris blanc, passent d'ordinaire pour être d'un plus grand rapport, surtout s'ils ont l'œil évcillé & plein de feu, & les pattes & les yeux d'un beau rouge, le bec ferme, la démarche fiere, & le vol roide. *Ext. du Journ. œcon.* 1761.

Le Pigeon est nourrissant, convient assez à toute sorte de tempérammens excepté aux mélancoliques : à mesure qu'il avance en âge il est plus nourrissant, & il resserre un peu ; mais lorsqu'il est vieux, sa chair est séche & difficile à digérer. Dans les fiévres ardentes & malignes, & dans la léthargie, on applique un Pigeon tout chaud sur la tête du malade pour faciliter la transpiration des humeurs malignes.

Les Pigeons ramiers sont fort timides, ils vivent jusqu'à trente ans : ils viennent par bandes au mois de Septembre & se perchent sur les arbres. Leur chair est de bon goût, mais un peu séche : pour en faire bonne chasse on y va la nuit ; on fait beaucoup de bruit avec la voix & des tambours ; ce qui les épou-

vante, & à l'aide d'une lanterne sourde on les tue au fusil; on les prend aussi aux filets.

Différentes manieres d'accommoder les Pigeons. 1°. En ragoût, ou entrée ordinaire. Echaudez & vuidez vos pigeons, troussez les pattes en dedans: faites les blanchir un moment, retirez-les à l'eau fraîche, épluchez-les; mettez-les dans une casserole avec bouillon & bouquet garni, champignons, culs-d'artichaux coupés en quatre, cuits à moitié, sel & poivre; étant cuits, mettez-y un peu de coulis; la sausse doit être courte.

2°. Au basilic. Fendez un peu par le dos vos Pigeons après les avoir échaudés: prenez les foies, hachez-les: faites-en une farce avec lard crud, persil, basilic, ciboule, le tout bien assaisonné: farcissez-les de cette farce; faites-les cuire dans une petite marmire avec du bouillon, un oignon piqué de clous, un peu de verjus & de sel; étant cuits, battez des œufs; roulez vos pigeons dedans, & en même tems dans de la mie de pain, puis faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur: alors tirez-les & garnissez-les de persil frit.

Compote de Pigeons. Vuidez-les, troussez-leur proprement les pattes dans le corps; faites-les refaire, piquez-les de gros lard; passez-les avec lard fondu: mettez-les cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, verre de vin blanc & bouillon: faites-y un coulis ou un roux pour lier la sausse.

A la crapaudine. Troussez les pattes de vos Pigeons en dedans: s'ils sont gros coupez-les en deux, sinon fendez les seulement par derriere: applatissez-les sans casser les os. Faites-les mariner avec de bonne huile, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché. Quand ils ont bien pris l'assaisonnement; panez-les de mie de pain, mettez-les sur le gril, & arrosez-les avec la marinade: faites-les griller à petit feu & de couleur dorée: faites une sausse avec un oignon coupé & du verjus, bien pilé avec sel, gros poivre, & mettez la bien chaude sous vos pigeons.

Terrine de Pigeons. Epluchez, vuidez, & troussez

vos Pigeons : mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, bouquet, oignon piqué de clous, assaisonnez de poivre & de sel, & passez-les sur le fourneau ; mouillez-les d'un jus de veau : faites-les mitonner, étant presque cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon ; en même tems faites un ragoût de queues d'écrevisses avec champignons, truffes, mousserons, un peu de lard fondu, sel, poivre & fines herbes. Mouillez le tout d'un jus de veau, & faites-le mitonner à petit feu : lorsque les Pigeons sont cuits, mettez les dans ce ragoût, & les liez d'un coulis d'écrevisses ; dressez les Pigeons dans une terrine, & jettez le ragoût dessus.

PIGNONS (les) sont le fruit du pin. Ils sont renfermés dans une poire fort dure & écailleuse : ce fruit est agréable à manger & plus doux qu'une amande : on les mange cuits dans l'eau & avec du sucre. On en tire une huile qui est pectorale.

PILOSELE, ou Oreille d'ours. Plante qui croît dans les lieux montagneux : ses feuilles ont la figure des oreilles de souris & sont velues ; ses fleurs jaunes. Cette plante a une vertu fort astringente : elle est propre pour arrêter le flux de ventre ; pour la guérison des plaies : elle entre dans les potions vulnéraires, dans les baumes & les onguens. Elle convient en gargarisme aux ulceres de la bouche.

PILOTIS. Pieux ronds de bois de chêne qu'on enfonce dans l'eau à grands coups de masse, sur lesquels on cloue de grosses solives, pour ensuite construire dessus l'édifice que l'on veut.

PILULES. Medicament composé de plusieurs drogues réduites en poudre, incorporées ensemble par quelque liquide approprié & réduit en petite boule, qu'on enveloppe avec des feuilles d'or ou d'argent. On se sert de cette forme afin qu'on puisse faire prendre plus facilement plusieurs remedes qui seroient insupportables au goût.

Pilules Stomachiques. Pulverisez ensemble deux dragmes de santal citrin, & une once de rhubarbe : mêlez cette poudre avec six onces d'extrait d'aloës, & un peu de syrop de roses pâles, & on fera une

masse qu'on gardera pour former des pilules. Elles purgent l'humeur bilieuse, levent les obstructions & fortifient l'estomac : la dose est depuis demi-scrupule jusqu'à une dragme.

Autres PILULES stomachiques, dites de *Tribus*. Pulverisez une once d'aloës à part, & une once de rhubarbe, & autant de trochisques d'agaric ensemble; mêlez les poudres, & avec une suffisante quantité de syrop de roses, faites une masse solide pour des Pilules. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

PILULES Impériales ou de Francfort. Prenez quatre onces d'extrait d'aloës, une once de rhubarbe en poudre, suc de rose, suffisante quantité : mêlez le tout pour en faire des Pilules, elles font le même effet que les précédentes.

PILULES de *Longue vie*. Prenez myrthe quatre onces; aloës sucotrin, trois onces; mastic deux onces, & safran, une once; mettez infuser jusqu'à l'entiere dissolution les trois premieres drogues, chacune à part, dans le meilleur esprit de vin, & le safran dans de l'eau-de-vie commune : mettez toutes ces dissolutions ensemble dans un grand bassin de terre vernissée, sur de la cendre chaude, jusqu'à ce que le tout devienne en consistance de miel: alors retirez la matiere : formez en des Pilules de la grosseur d'un pois. On en avale une avant le souper: on pratique cela une fois le mois; elles sont bonnes particulierement pour les Vieillards; elles rétablissent les corps usés par les débauches, réchauffent la tête & l'estomac, préservent de la peste & du mauvais air.

PILULES pour la toux. Pulvérisez ensemble demi-once d'encens, & quatre scrupules de myrthe, & d'un autre côté quatre scrupules de safran après l'avoir fait sécher entre deux papiers : amollissez ensemble quatre scrupules d'opium, & demi-once de suc de reglisse, en les battant long-tems dans un mortier de bronze, & y ajoutez un peu de syrop de coquelico : mêlez-y les poudres, & incorporez le tout ensemble pour faire une masse, dont on fera des Pilules.

PIMPRENELLE. Plante poragere qui ſert de fourniture aux ſalades. Elle a trois ou quatre tiges garnies de petites feuilles rondes, elle fleurit en automne : on la ſeme au printems, à plein-champs & dru ; on la ſeme ſur terre en planche, ou en bordure : elle repouſſe ſouvent après être coupée ; on recueille ſa graine à la fin de l'été. Ses feuilles miſes dans le vin lui donnent un goût agréable. Cette plante eſt rafraîchiſſante, vulnéraire & pulmonique ; ſon uſage eſt dans les affections du poumon, la phtiſie, les fiévres malignes, la dyſſenterie, & le flux des hémorroïdes.

PIN. Arbre célebre par ſa hauteur & ſa venue fort droite : ſes feuilles ſont de petits brins toujours verds. On appelle Pignons le fruit qu'il produit ; ils ſont renfermés dans une poire fort dure & écailleuſe : ils ſont petits, oblongs, tendres & doux au goût. Cet arbre aime les terres legeres & pierreuſes, & les pays montagneux : on le plante en Octobre & en Novembre dans les pays chauds ; en Février & en Mars dans les pays froids. Pour cet effet, on met en terre à la profondeur d'un demi pied cinq ou ſix pignons enſemble, les plus gros & les plus murs : on les tranſplante au bout de trois ans. C'eſt de cet arbre que l'on tire par des inciſions une gomme dont on fait la térébenthine, la poix de Bourgogne, la poix réſine. Lorſque les Pins ſont vieux, on leur coupe l'écorce, on leur fait des inciſions, & il en coule une liqueur noirâtre qui eſt le goudron, dont on enduit les vaiſſeaux.

Le grand débit du ſapin eſt en planches de différens échantillons.

PINCE'E. (la) Sorte de meſure ſouvent preſcrite dans les ordonnances des Médecins, & pour les ingrédiens ſolides. C'eſt tout ce qu'on peut prendre des trois premiers doigts en commençant par le pouce. Les feuilles ſeches & les fleurs ſe preſcrivent par pincées.

PINCER. Terme employé dans la taille des pêchers, abricotiers & autres : c'eſt rompre avec l'ongle l'extrêmité des gros jets de ces arbres, pour n'y

laiſſer que trois ou quatre pouces de long, afin qu'il en repouſſe trois ou quatre autres de médiocre groſſeur, au lieu d'un trop gros, & que par-là on ait plus de branches à fruit.

PINÇON. Petit oiſeau de diverſes couleurs : on connoît le mâle en ce qu'il a la tête bleue & le croupion doré ; il chante trois mois de l'année, ſon chant eſt un peu rude. Il fait ſon nid ſur les arbriſſeaux, & les branches les plus baſſes des arbres : il eſt ſujet à avoir mal aux yeux & même à devenir aveugle. On doit alors lui donner à boire, pendant quelques jours, du jus de quelques feuilles de poirée, mêlé avec un peu d'eau & de ſucre ; lui mettre un petit bâton de figuier pour ſe percher & s'y frotter les yeux : & enſuite de la graine de melon.

PINTE (la) Sorte de meſure dont il eſt auſſi queſtion dans la préparation des remedes & qui s'emploie pour les ingrédiens liquides. La Pinte de Paris & celle d'Orléans contient deux livres d'eau, ou un peu moins de 32 onces.

PINTADES. Poules étrangeres appellées d'Afrique : elles ſont plus groſſes & plus hautes en cuiſſes que les poules ordinaires. Leur plumage eſt noir & marqueté de petits points blancs : elles ont comme une petite boſſe ſur le dos, & une plume en forme d'aigrette ſur la tête : on fait couver leurs œufs à des poules communes. Dès que les Pintades ſont écloſes, il faut les tenir chaudement, les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet, de navette broyée, & mêlés avec un peu d'eau. La chair des Pintades eſt un fort bon manger.

PIOCHE. Inſtrument d'agriculture : il eſt de fer large de trois ou quatre pouces, & long de ſept à huit, renverſé en forme de crochet à fumier, emmanché d'un manche d'environ quatre pieds : on s'en ſert pour fouiller les terres.

PIPE d'Anjou. Terme de la meſure ordinaire du vin dans cette Province. La Pipe d'Anjou tient la même meſure que la queue d'Orléans, c'eſt-à-dire, un muids & demi meſure de Paris, lequel eſt de 288 pintes ; ce qui fait 432 pintes. La moitié de la Pipe

s'appelle Buſſard ou Buſſe dans le même pays.

PIPEAU. Petit inſtrument dont on ſe ſert pour contrefaire le cri de certains oiſeaux, & les attirer au piege. C'eſt un petit bâton fendu par un bout, & dans la fente on met une feuille de quelque arbre ou plante convenable au cri qu'on veut imiter : ainſi une feuille de laurier miſe dans un Pipeau contrefait le cri des vanneaux; celle du poireau imite le cri du roſſignol; celle de chiendent, ou le ruban joint au Pipeau, contrefait la chouette, ainſi des autres.

PIPÉE. Eſpece de chaſſe fort recréative : on ſe ſert pour cela de Pipeaux avec leſquels on contrefait le cri de la chouette, & l'on prend un grand nombre d'oiſeaux. Cette chaſſe ſe doit faire dans les mois de Septembre & d'Octobre, 1°. Les lieux les plus propres pour une Pipée ſont ou un bois taillis déja un peu fort, ou un lieu bas à peu de diſtance d'un vignoble, ou de quelque ruiſſeau ou étang, ou de quelques ronces ou épines blanches.

2°. L'arbre choiſi pour la Pipée doit être, autant qu'il ſe peut, éloigné de tout autre : il doit avoir les branches courtes & droites, n'être point trop haut ; les chênes ſont les meilleurs pour cet uſage.

3°. On coupe toutes les branches inutiles en commençant la coupe par le haut, & on ne laiſſe que celles dont on a beſoin : on les élague de maniere que l'arbre faſſe la forme d'un verre à boire : on y fait des entailles au-deſſus, de deux ou trois lignes de profondeur, & de trois en trois pouces de diſtance, pour y faire tenir les gluaux par le gros bout laiſſé à cet effet.

4°. On doit faire une petite cabane autour du pied de l'arbre pour le Pipeur, & ceux qui veulent avoir le plaiſir de cette chaſſe : on la fait en bonne partie des branches qu'on a coupées de l'arbre, & on la couvre de feuilles : elle doit avoir au moins cinq pieds de hauteur, & le haut doit être en forme de dôme : on y laiſſe deux ou trois ouvertures : on pratique des avenues ou petites voutes, au nombre de dix ou douze, qui aboutiſſent toutes à l'arbre, & à la diſtance de trente ou quarante pas : on les

nettoie bien ; on y place des perches qu'on fait plier en demi cercle ; on leur fait des entailles pour y placer des gluaux, en les faisant plier horisontalement.

La Pipée se fait le matin au lever du soleil, & le soir vers son coucher, & par un tems tranquille & modéré. Après qu'on s'est renfermé dans la loge, on observe un grand silence : le Pipeur commence à frouer, ce qu'il fait en souflant dans une feuille de lierre, à laquelle on fait un petit trou, en levant le côté du milieu assez près de la queue, ce qui fait le cri d'un petit oiseau, qui appelle les autres à son secours : il y a encore diverses manieres de frouer. Aussi-tôt qu'on a froué, plusieurs oiseaux, comme des rouge-gorges viennent se prendre, on donne quelque coup de pipeau, pour contrefaire la chouette. On fait crier quelqu'un des oiseaux pris, ce qui en attire d'autres, qu'on fait crier à leur tour : par exemple, le pinson attire les grives ; les merles, les geais ; les geais attirent les corbeaux & les pies. A mesure qu'ils sont pris on les tue, ou on les met dans un sac, pour faire crier ceux, qui par leur cri peuvent attirer les autres. C'est au lever du soleil & à son coucher, qu'on peut prendre des oiseaux bons à manger, comme les petites grives, les merles, les rouge-gorges, les mesanges, moineaux, fauvettes, roitelets & autres, qui sont fort bons rôtis ou fricassés.

C'est à la brune qu'on prend les hiboux, les chouettes, en contrefaisant la souris : on prend encore au lever du soleil, ou à son coucher, des éperviers, des tiercelets, des émérillons, des buses : en ramassant les oiseaux de proie, il faut se donner de garde de leurs serres : le plus court est de les assommer. Les pies, les geais & les merles sont les plus difficiles à attrapper, lorsqu'ils sont tombés à terre. Il y a des oiseaux qu'on ne prend point au pipeau, tels sont les ramiers, les tourterelles, sansonnets, linotes, chardonnets ; & il faut ajouter encore les oiseaux qui ne perchent point, comme perdrix, cailles, becasses.

PIQUETTE, ou demi vin, petite boiſſon deſtinée pour les valets. C'eſt de l'eau paſſée ſur le marc de raiſin, & qui eſt plus ou moins bonne, ſelon qu'on mêle plus ou moins de vin. Pour la bien faire, on jette la quantité d'eau qu'on juge néceſſaire dans la cuve, auſſi-tôt que le vin en eſt dehors: cette eau tombant ainſi ſur le marc, on l'y laiſſe quelque tems, pour qu'elle ſoit imprégnée des eſprits vineux, & juſqu'à ce que la fermentation du vin qui reſte, ſoit aſſez faite avec l'eau, pour lui communiquer de ſa couleur, puis on tire tout le moût de cette cuve, dont on remplit une autre cuve; on ôte le marc de celle où il eſt, on le porte ſous le preſſoir, & on en exprime la liqueur du vin qui eſt encore dans les grains: on porte le vin preſſuré dans la cuve où l'on a jetté le moût, & le tout mêlé, on le verſe dans des tonneaux.

PIQUURE & morſure de Vipere. Cette Piquure eſt mortelle, ſi on n'y apporte de remede. Pilez du bouillon blanc, & appliquez ſur la morſure; ou de la rue pilée avec l'oignon, ou un ail pilé, & en mangez en même tems: on approche un fer rouge le plus près qu'on peut de la plaie. Ces divers remedes extérieurs, doivent être appliqués ſur-le-champ.

La perſonne mordue ou piquée doit avaler du ſel volatil de vipere, ou au défaut, de celui d'urine, ou une priſe de vieille thériaque.

Piquure de ſcorpion. Remede. Appliquez deſſus de l'huile de l'infuſion de ſcorpion, ou écraſez le ſcorpion ſur la piquure, ſi vous le pouvez. Comme le venin de ſcorpion cauſe un grand froid, avalez auſſi-tôt de la thériaque délayée dans un verre de bon vin.

Piquure d'araignée, mouche à miel, &c. Frottez l'endroit avec du jus de joubarbe, ou de la bouze de vache, ou d'une feuille de ſauge verte nouvellement cueillie, ou lavez la plaie de vinaigre chaud, & appliquez deſſus de l'ail, ou de l'oignon pilé. La thériaque appliquée en dehors, & priſe en dedans, eſt fort bonne. Si on eſt piqué d'une mou-

che à miel, arrachez aussi-tôt l'aiguillon, pressez la plaie, faites-en sortir une petite eau rousse, & appliquez-y un peu de terre grasse détrempée avec un peu de salive.

Si c'est un venin de crapaud, lavez l'endroit avec de l'urine, & avalez une prise de sel volatil de crapaud.

PISSENLIT. Plante fort connue qui croît dans les prés : on en mange en salade au printems. C'est une plante hépatique, c'est-à-dire, qui a la vertu de rétablir le vice de la masse du sang ; on en boit en forme d'infusion, d'expression, ou de décoction, dans les fiévres tant nouvelles qu'invétérées.

PISTACHIER. Arbre dont les feuilles tirent sur le jaune, & qui produit son fruit à l'extrêmité des branches en façon de grappe de raisin. Ce fruit qu'on appelle Pistache, ressemble assez à une noisette, & il est doux au goût. On le multiplie de rejettons enracinés qu'on plante au mois d'Avril.

PISTE. C'est le nom qu'on donne à la forme du pied d'une bête, imprimé à terre, & qui fait connoître qu'elle a passé par-là. On se sert de ce terme pour le loup & le renard, & de celui de *voie* pour le cerf, le lievre & les autres bêtes fauves.

PISTIL des fleurs. C'est la partie de la fleur qui renferme la graine : le Pistil est placé dans le centre des étamines. *Voyez* FLEURS.

PITUITE (la) est une humeur froide ; c'est une des quatre humeurs qui dominent dans le sang.

Remede contre la Pituite. Pilez des tendons de coulevrée ; & de ce suc, prenez environ une ou deux dragmes : mêlez-y un peu de miel avec de l'écorce d'orange pour l'épaissir, & vous en prendrez un peu le matin à jeun.

PIVOINE. Plante bulbeuse qui est de deux especes : on les cultive dans les jardins ; le mâle a les feuilles larges comme celles du noyer, & de couleur blanche : la femelle a des feuilles découpées, & des fleurs grandes comme une rose, dans lesquelles il y a des graines rouges.

La Pivoine mâle, c'est-à-dire, sa racine & sa se-

mence sont usitées dans les remedes : elle est chaude, astringente, céphalique, & bonne contre l'épilepsie, le vertige, la convulsion. La dose de la racine & de la semence est depuis un gros jusqu'à deux en poudre.

Pivoine (la, est un oiseau qui a un plumage fort beau : elle apprend facilement.

PIVOT des Plantes ; c'est la principale racine que la plupart des arbres poussent en terre perpendiculairement à leur tige.

PLAIES. Maniere de panser les Plaies. 1°. On doit saigner le malade pour prévenir la fiévre, l'inflammation, la douleur & le dépôt.

Si la plaie n'est que superficielle, on doit d'abord en rejoindre les lévres, & on y applique une emplâtre agglutinative, telle que celle de la gomme élemi, ou autre ; on bandera la plaie le plus légerement qu'on pourra.

Si elle est trop profonde, on y fera quelques points de suture, pour empêcher que l'air ne touche l'os.

S'il y a à la plaie déperdition de substance, mais à la superficie seulement, on doit commencer par la faire suppurer par les onguens digestifs, lesquels répareront la perte des chairs ; puis on la pansera avec les emplâtres aglutinatives : mais si outre la déperdition de substance, la plaie est profonde ; s'il y a beaucoup de chairs emportées, on doit d'abord tâcher de les consumer en les touchant légerement avec la pierre infernale, ou l'onguent brun composé d'alun brûlé, & de précipité rouge en poudre, avec un peu de basilicum.

A l'égard des plaies qui viennent des coups de feu, & que l'on connoît en ce que la partie blessée est meurtrie, rouge, enflammée, lorsqu'elles sont profondes, & avec perte de substance, on ne peut se dispenser d'y faire des incisions, soit pour ôter les corps étrangers, soit pour changer la figure de la plaie, s'il le faut ; on doit ensuite arrêter le sang avec l'eau d'alun, avant de panser la plaie avec les onguens & les digestifs. Le pansement doit être fait quatre fois dans les vingt-quatre heures, sur-tout en été.

Si la plaie pénetre dans le ventre, on fera boire au

malade un verre d'infuſion des herbes vulnéraires de quatre en quatre heures.

2°. Le Chirurgien, après avoir lavé la plaie, avec quelque infuſion à cet effet, doit mettre de la charpie ſur le fond de la ſinuoſité, & des compreſſes par-deſſus trempées dans la meme infuſion : il doit ſoutenir les compreſſes par une bande, dont les contours commenceront au-deſſous du ſinus, & finiront au-deſſus de l'entrée de la plaie. Que ſi le ſinus ne tarit pas, on eſt obligé de faire une ouverture qui s'étende juſques dans le fond du ſac, ou bien s'il n'eſt pas trop long, ou que l'on riſquât de couper quelque vaiſſeau, on ſe contente d'une contre-ouverture au fond du ſac pour donner iſſue à la matiere.

3°. Si la plaie, qui peut être dans le ventre, eſt ſans épanchement de pus, on doit bien prendre garde s'il n'y a point de ſac. Les ſignes qui découvrent le dépôt ſont l'augmentation de la fiévre, l'inflammation, la douleur, le battement que ſent le bleſſé à la partie ; & s'il s'en eſt formé, on en ſera l'ouverture à l'inſtant, & à l'endroit du dépôt que la matiere indique.

4°. Pour les muſcles coupés tranſverſalement dans leur partie charnue ; on a recours aux bandages & à des emplâtres agglutinatives, pour tenir la partie dans une ſituation favorable.

5°. Pour les bleſſures, où les os ſont fracaſſés, on ſe ſert des moyens uſités à cet effet dans la Chirurgie, pour faire ſortir les os briſés, & établir la ſuppuration.

6°. A l'égard des plaies de la tête, elles demandent des attentions particulieres pour ſavoir quand il en faut venir au trépan, ou s'en diſpenſer. *V.* Trepan.

Plaies des jambes. Il faut obſerver dant la guériſon d'une plaie de jambe, 1°. De la panſer au plus, de trois en trois jours, pour donner le tems au médicament d'agir ; 2°. Empêcher que l'air n'agiſſe ſur la plaie, lorſqu'on la veut panſer, mais appliquer promptement l'appareil ; 3°. La panſer doucement, c'eſt-à-dire, ne point trop ſerrer les bandages, s'abſtenir des tentes & des dilatans, qui, en touchant les nerfs, y cauſent une douleur exceſſive,

&

& compriment les vaisseaux ; mais si la plaie est profonde, avec déperdition de substance, on doit remplir le vuide par de simples plumaceaux de charpie bien fine, les appliquer légerement après les avoir trempés dans le médicament convenable à la qualité de la plaie. On doit aussi s'abstenir des injections, car elles augmentent la solution de continuité & engendrent des chairs baveuses, & de l'usage des vins aromatiques & des fomentations ; elles ne font que prolonger les cures : mais il y a des exceptions à ces regles, comme dans les plaies de la poitrine, & en d'autres, qu'il faut visiter souvent, & quatre fois dans les vingt-quatre heures, sur-tout dans les saisons chaudes, & lorsque les suppurations sont abondantes.

Remede pour les plaies des jambes. Broyez en forme d'onguent demi livre de vieux lard, avec une poignée de feuilles de petite sauge hachées menu & appliquez en sur le mal.

Ou prenez poix resine, cire neuve, de chacune deux onces : faites-les fondre ensemble, puis ajoutez-y quatre onces de beurre frais, mêlez le tout, & remuez jusqu'à consistance d'onguent ; alors mettez-en sur de la toile sans charpie dans la plaie, & changez d'onguent chaque fois que vous panserez le mal : ce remede est capable de guerir des jambes trouées jusqu'aux os.

Le baume du Samaritain, & celui d'Arcæus, conviennent à une très grande partie de plaies

La térébenthine seule est un baume simple, très convenable pour la guérison des plaies.

Plaie au visage, ou autre partie charnue. Lavez-la au plutôt avec de bon vin chaud ; approchez les bords l'un contre l'autre ; bandez-les avec du ruban de fil d'un pouce de large : serrez-les adroitement, afin qu'ils puissent se coller l'un à l'autre, & on n'aura pas besoin de couture.

Plaie de la tête. Appliquez-y une emplâtre de bétoine, dans lequel vous mêlerez de la gomme élemi : cette emplâtre se fait ainsi :

Prenez suc de bétoine, de plantain & d'ache,

de chaque une livre, & une poignée de chacune de ces trois herbes vertes pilées; ajoutez cire jaune, résine, poix noire & térébenthine, de chacune demi livre; faites cuire la cire, la résine & la poix noire; avec les sucs & les herbes pilées, dans une grande bassine; remuez toujours jusqu'à la consommation, non entiere des sucs, de peur que l'emplâtre ne se brûle; puis exprimez le tout chaudement sous la presse; ajoutez à la colature la térébenthine, à laquelle vous donnerez un ou deux bouillons; puis formez-en divers petits morceaux pour le besoin, c'est-à-dire, pour toutes les plaies & ulceres de la tête.

PLAIE à la poitrine. Appliquez dessus une emplâtre, dite d'André de la Croix. On la fait ainsi: prenez douze onces de résine de pin; quatre onces de gomme élemi; deux onces de terebenthine, & autant d'huile de laurier; brisez la résine & la gomme élemi; faites les fondre ensemble sur un petit feu; ajoutez-y la térébenthine & l'huile de laurier; & le tout étant bien incorporé; passez-le par une toile, & laissez refroidir l'emplâtre; mettez la ensuite dans un pot vernissé: lorsqu'on veut s'en servir, on l'étend sur du cuir, & on fait une emplâtre qui couvre, non seulement la plaie, mais quatre ou cinq doigts aux environs, lui faisant une ouverture au milieu pour donner passage aux matieres étrangeres. On doit panser le blessé une fois le jour en hiver, & deux en été.

Un topique des plus efficaces dans la curation d'un grand nombre de plaies, est l'emplâtre appellée de Nuremberg. L'usage est d'autant plus commun, qu'il est très facile à pratiquer.

On peut encore guerir les plaies par le sucement; mais cette opération ne convient que dans les plaies qui tendent de bas en haut, qui percent dans les parties charnues, sans qu'il y ait aucun vaisseau considérable d'offensé, & qui sont encore récentes; ainsi elle ne convient point dans les plaies qui tendent de haut en bas, particulierement à celles du bas ventre.

2°. Elle est inutile quand le sang est épanché dans les capacités; on ne doit pas aussi la tenter, lorf-

qu'il y a ouverture de quelque vaisseau considérable dans la capacité, ou quand le coup perce quelqu'un des intestins.

Après que le sang extravasé a été sucé & tiré, mais parfaitement, on doit rapprocher les bords de la plaie avec une emplâtre agglutinative, pour en tenter la réunion, & lorsque l'opération est faite avec adresse & à propos, la plaie peut se guerir en vingt-quatre, ou deux fois vingt-quatre heures : mais cette opération deviendroit pernicieuse, s'il restoit du sang épanché, parceque ne pouvant plus couler, il se changeroit en pus, & formeroit un abscès : ainsi le plus sur est de faire faire le sucement en présence d'un chirurgien habile.

Plaies vieilles. Remede. Faites fondre six onces de suif; jettez-y en remuant, six onces de poix de bourgogne coupée en morceaux, & étant bien incorporés, mettez-y six onces de cire neuve jaune en petits morceaux, & remuant toujours.

Le tout étant fondu, mettez-y petit à petit, huit onces de feuilles de mille feuilles hachées; faites cuire le tout sur un petit feu, & remuez toujours: quand les herbes seront bien cuites, passez-le tout chaudement au travers d'une toile forte, en pressant fortement, & conservez cet onguent, qui est excellent pour les plaies, tant vieilles que nouvelles.

On appliquez du seneçon pilé avec vieux oing: ou lavez les plaies sales avec la décoction des têtes de petits poissons salés, ou avec de l'eau de vie.

Pour l'hémorrhagie d'une plaie, appliquez un morceau de vitriol ou d'alun, contre la plaie; ou du suc de pariétaire avec le marc, & le jus de l'herbe pilée; ou des feuilles de pimprenelle de jardin pilées crues; ou de la poudre de sympathie. *Voyez* Poudre

Pour l'inflammation d'une plaie, mettez dans un plat de l'huile d'olive; jettez-y de l'eau fraiche de puits; battez-les ensemble fortement pendant un quart d'heure, puis jettez l'eau, & oignez la plaie avec cette huile; ou appliquez-y, avec des linges, de l'onguent rosat.

PLAIES des chevaux. 1°, On doit toujours tondre le poil ras, environ deux doigts de large au tour de la blessure, & tenir la place bien propre, afin que le cuir s'étende, & puisse se rejoindre facilement.

Les Plaies simples faites avec la selle ou autrement, & qui ne sont point profondes, se guerissent en les nettoyant avec de l'urine ou du vin chaud, puis les poudrer avec de la filasse coupée menue : si la plaie est un peu grande, l'urine vaut encore mieux : si la chair surmonte, la couperose blanche en poudre la resserrera : si la selle a fait une dureté ou cors, laissez tomber dessus du suif de chandelle allumée, il fera détacher le cors, puis lavez la plaie avec du vin chaud ou de l'urine, graissez-la avec du vieux beurre & de la poudre de filasse, elle se cicatrisera bien-tôt.

Si la plaie est grande & profonde, en sorte qu'il y faille une tente, comme il arrive aux plaies de la cuisse & du garrot, le lard salé y est fort bon.

Si la gangrenne est à une plaie, ce que l'on connoît par la cessation de la douleur, par la couleur livide de la partie, & une odeur cadavereuse ; on doit avant qu'elle soit dans sa consommation, scarifier la plaie jusqu'au vif, la laver avec de l'eau salée ; imbiber des plumaceaux avec de l'eau de chaux la plus forte, & en mettre sur la plaie deux fois par jour.

PLAIE sur le garrot. Elle se fait lorsqu'il s'est meurtri par une selle, qui a les arçons trop entrouverts : appliquez dessus du bol en poudre, vinaigre & blanc d'œuf. Si la Plaie est grande avec inflammation, on doit saigner le cheval, frotter le mal avec un onguent émollient ; le bassiner avec de l'eau de chaux : si elle n'a pas fait effet, se servir de l'onguent du Duc ; couvrir le mal avec une peau d'agneau habillée en poil. Pour dessécher la plaie, & telle autre que ce soit, prenez du tartre blanc, qui est de la lie de vin séchée qui s'attache au-dedans du tonneau. Faites brûler de ce tartre dans un pot de terre entouré de charbon, jusqu'à ce que le pot rougisse ;

laissez-le réfroidir : pilez cette masse, & servez-vous de cette poudre dont vous répandrez sur la Plaie.

PLAIE sur le rognon. Appliquez-y d'abord du fumier, c'est-à-dire, du crottin le plus chaud, & enveloppé dans une toile. S'il ne fait pas d'effet, appliquez-y des blancs d'œufs battus, & épaissis avec un morceau d'alun : si l'enflure veut venir à suppuration, faites un égout à la plaie par une incision, ou percez la tumeur avec le fer rouge ; seringuez les trous avec l'eau d'arquebusade : ôtez la chair morte, essuyez le sang ; appliquez sur la Plaie des cendres bien chaudes, le lendemain la laver avec du vin chaud ou de la lessive

PLAIES des coups de feu, comme fusil & pistolet ; on doit d'abord sonder la Plaie avec une longue sonde, y faire des injections plusieurs fois le jour avec de l'eau d'arquebusade, & on en fait boire au cheval un demi septier tous les jours.

PLAIE au boulet. Ces sortes de Plaies se font lorsqu'un cheval vient à tomber, & comme le boulet est plein de nerfs, la Plaie est douloureuse & de conséquence. Si le cheval boite, on doit le saigner pour faire revulsion ; ne lui donner que du son mouillé ; frotter le boulet avec de l'esprit de vin ; appliquer sur la Plaie un plumaceau de filasse, & autour du boulet un cataplasme fait avec une livre de farine de lin délayée avec chopine de vin rouge, & réduite sur le feu en bouillie, ajoutez-y alors quatre onces de beurre frais ; lorsque la bouillie est épaissie, on y met deux onces de bol du Levant en poudre : le tout étant bien lié, on l'ôte du feu, on y ajoute six onces de térébenthine ; on continue de remuer le tout un demi quart-d'heure.

PLAINES (les) considérées relativement aux productions qu'on en peut tirer, lorsqu'un Domaine y est situé, sont ordinairement fertiles en grains : on y peut pratiquer de belles avenues d'arbres, & on y trouve la commodité de la chasse ; mais c'est un inconvénient quand on n'y a pas d'autre ressource que le grain, puisque s'il manque, ou s'il est à bas prix, tout manque.

PLAINTE. On appelle ainsi une déclaration qu'on fait devant le Juge ou devant un Commissaire, de quelque tort ou affront qu'on nous a fait, afin d'en faire informer & d'en poursuivre la réparation civile par les voies de droit. Les procès criminels commencent par une Plainte; au lieu que les procès civils commencent par un Exploit de demande.

PLANCHES (les) proviennent du bois qui a été scié: elles doivent avoir un pied de large pour être débitées. Elles servent pour la menuiserie: les Planches ordinaires ont trois pieds & demi ou quatre de longueur, & un pouce d'épaisseur.

PLANCHES, terme de Jardinage. Ce sont des espaces de quatre pieds de large avec un sentier d'un pied entre deux, qui composent les quarrés d'un jardin potager. Les Planches en ados sont celles qui sont fort élevées d'un côté & vont de l'autre en s'abaissant en pente; cette Pente doit être vers le Midi. On les fait ainsi lorsque la terre est trop humide, & exposée aux vents froids: c'est sur ces planches bien fumées & bien labourées, qu'on seme ou qu'on plante toutes les plantes potageres.

PLANE arbre de futaie. Il vient fort haut & produit par son grand bois un grand ombrage: sa feuille est large & épaisse, son bois blanchâtre & dur; sa fleur tire sur le jaune & produit un grand rond, dont on fait de l'huile. Il ne vient guere que dans les climats chauds.

PLANTAIN. Plante commune: il y a le grand dont les feuilles sont larges, luisantes, marquées chacune de sept nerfs: le moyen, dont les feuilles sont couvertes d'un poil blanc & mou; & le long qui les a plus longues, étroites & pointues.

La premiere espece est la plus en usage: cette plante est rafraîchissante, hépatique & vulnéraire. On se sert de sa semence pour toute sorte de flux immoderés, les vomissemens, les pertes de sang des femmes: la decoction de Plantain consolide les plaies & mondifie les ulceres; il entre dans les gargarismes.

PLANTATION DES ARBRES, ou l'action de planter. Observation sur la maniere de planter les arbres.

Avant de les planter, il faut consulter quelles sont les especes d'arbres qui se plaisent dans le pays, sans quoi on fera beaucoup de dépenses sans profit. Tout est utile lorsqu'il se plaît dans le terrein. Le Chêne, par exemple, qu'on destine pour bois à brûler, n'est pas bon dans un fond gras & humide; au lieu que les bois blancs dans un pareil terrein, rendront un tiers de plus.

La meilleure maniere de semer du bois, quelque espece de plant que ce soit, c'est de labourer la terre comme on fait pour le bled, même de la fumer s'il est possible. Lorsqu'on est au dernier labour, on releve le terrein le plus qu'on peut en sillons, de deux pieds & demi ou trois pieds de large; on plante les graines comme des haricots dans la raie du sillon, si on ne craint pas le séjour des eaux; & dans l'ados du sillon, si le séjour des eaux est à craindre: après cela il ne s'agit que de bien sarcler & regarnir: si on ajoute à cette premiere dépense deux legers labours chaque année, jusqu'au recepage qui se fait au bout de quatre à cinq ans, on est certain d'avoir une coupe utile avant quinze années de plantation.

Il faut observer que si l'on plante en côtes, il faut sillonner en travers, cela conserve la fraîcheur des terres; au lieu que si l'on sillonnoit de haut en bas, les pluies feroient des ravins: il faut adosser le plant au sillon opposé, pour qu'il soit à l'abri du grand soleil. On peut planter en plant, de même qu'en graine; & c'est la voie la plus courte; mais dans les bonnes terres il faut de très gros plants, parceque les herbes qui y abondent étouffent le germe du petit plant.

On peut planter en fossés, en éloignant ces fossés de douze ou quinze pieds: alors on plante en forme de haie fort droite, & on met de toute espece de bois, afin de faire alligner le chêne qui s'y trouve mêlé: à quarante ans ces haies rendent autant de profit qu'un bois plein, pourvu qu'on laboure les fossés les premieres années.

A l'égard des arbres fruitiers, on doit les plan-

ter sur les bords des chemins, & dans des champs où ils soient fumés & labourés, & mettre de grands espaces entre les uns & les autres, afin que l'ombre de l'un, ne nuise pas à son voisin. *Essai sur l'Administration des Terres.*

En matiere de plantation d'Arbres fruitiers, les Jardiniers doivent principalement s'attacher à connoître les sujets qui sont analogues entr'eux pour ne point hasarder des opérations couteuses, & fort désagréables lorsqu'elles ne réussissent point. C'est faute de cette attention que tant d'arbres périssent, pour avoir été entés sur des sujets avec lesquels ils n'avoient qu'un rapport général.

Donnons un Exemple. On observe que les Pruniers entés sur l'amandier ne réussissent pas autant qu'ils sembleroient devoir le faire, à raison de l'affinité qui est entre ces deux arbres. La raison qu'on peut en donner, est que la seve de l'un est bien plus active que celle de l'autre. En effet l'Amandier est en fleurs, lorsque le Prunier est encore dans l'inaction, de sorte que tout joint ensemble, il arrive que la seve du plus avancé ne trouvant pas les canaux du dernier disposés à la recevoir occasionne une révolution qui pour l'ordinaire fait périr la souche. Une raison contraire atteste de même la perte de l'amandier qui étant d'une nature plus active, ne reçoit pas encore de seve du Prunier, lorsquil veut commencer à porter : d'où il arrive nécessairement qu'il souffre beaucoup ayant tous ses pores ouverts, & ses organes en action manquant des sucs nécessaires pour les remplir & les tenir dans leur tension ordinaire. De ces principes il suit, que lorsqu'on veut faire un plant d'arbres d'une longue durée, on ne doit jamais se servir de sujets cultivés dans un mauvais terrein, si on veut les transporter dans un sol fertile. De même on ne doit point tirer des pepinieres grasses des arbres pour les mettre dans une terre maigre. On remarque en effet que les sauvageons tirés des bois, & plantés ensuite dans un champ ou jardin bien cultivé pour être greffés, n'y prendront pas, pour ainsi dire, d'accroissement, tandis que les greffes que l'on y aura mises excéderont

bientôt la grosseur du tronc. Ces exemples, qui d'ailleurs sont fréquens prouvent évidemment, que lorsque des sujets ne sont pas susceptibles d'une parfaite union, les sucs qui devroient passer des unes aux autres avec le même ordre, & prendre la forme des mêmes fibres, ne reçoivent que les humeurs qui leur sont propres : & comme souvent le tronc ne peut en fournir assez abondamment, leurs pores se retrécissent ; & prennent une configuration toute différente de ceux qui abondent par leur nature. Nos especes de fruits, tels que nous les avons maintenant n'ont acquis cette perfection que par les soins qu'on a apportés, pour connoître les propriétés & les accords que les arbres ont entr'eux. *Journ. œcon.* 1761.

Principes sur la transplantation des plantes, soit arbres ou arbustes.

De toutes sortes de Plantes qu'on leve des bois ou d'une pepiniere pour les transplanter, il faut en retrancher toutes les feuilles jaunes, moisies pourries ou sechées, qui pourroient se trouver au pied. En les plantant on ne doit point couper les racines ni les montans, comme font la plupart des Jardiniers qui croient devoir les mutiler ainsi : c'est une mauvaise routine, car dans toutes sortes de plantes, les racines sont les seuls instrumens de la nutrition & de l'accroissement. Sans les racines des plantes qui repoussent de bouture, il ne peut entrer dans le tronc & les autres parties aucune portion des sucs de la terre, ni des influences de l'air qui servent de nourriture à la Plante. La soustraction d'une partie des racines est donc un obstacle à la végétation, & le peu qu'on en laisse ordinairement, ne sert tout au plus qu'à les empêcher de mourir tout-à-fait En supprimant les racines ; on ôte à la plante son nécessaire, & elle ne fait que des progrès lents & insensibles : ainsi il vaut mieux lui laisser ses racines que de l'obliger à en produire d'autres. C'est en vain que les Jardiniers alleguent le desséchement qui arrive à une plante levée de terre jusqu'à ce qu'on la replante : car dès qu'on n'a pas laissé les racines trop long-tems au grand air, ce desséchement n'est que superficiel : il

leur reste toujours un humide radical, témoin les arbres fruitiers envoyés au loin : ces racines, quoique seches au dehors, ont un principe de vie qui reprend bientôt son activité ; on n'a pour cela qu'à mettre dans l'eau toute plante qui a souffert quelque tems hors de terre, l'y laisser tremper vingt-quatre heures, on la verra renaître, pour ainsi dire, à vue d'œil. On n'a qu'à planter ensuite, selon les regles, & elle réussira infailliblement.

Voilà, dit M. l'Abbé Roger, qui nous a fourni ces Observations dans son Traité de la Culture des Fraisiers, ce que nul Jardinier n'a pu comprendre jusqu'ici, ni même M. de la Quintinie tout le premier.

PLANTES. Toute Plante est un corps organisé & vivant, qui tient un milieu entre l'animal & le minéral : il est produit par les principes de la terre, savoir ; la seve qui est l'elixir des sucs de la terre, l'eau, le sel ; la chaleur ; & c'est à la faveur de ces différens principes, que la plante croît & se nourrit.

Il y a trois choses principales à observer dans toute plante ; 1°. La graine, car la plante dans son origine, est toute entiere dans la graine ; & cette graine est d'une fécondité inépuisable, & qui ravit d'admiration ; 2°. La racine, qui est la partie inférieure de la plante : elle se divise en plusieurs petits filamens, & elle est composée d'une peau, d'une seconde envelope, qu'on appelle parenchyme, d'un corps ligneux, qui est d'un tissu plus serré que l'écorce, des entrelassemens ou insertions, qui servent à perfectionner le suc nourricier ; enfin de la moelle, substance molle, qui est dans le centre de la plante, 3°. La tige ou tronc ; on l'appelle ainsi dans les arbres & arbrisseaux, & tuyaux dans les bleds & autres productions auxquelles on donne le nom de plantes. Elle a les mêmes parties que la racine, & ces parties servent à la même destination. A l'égard, de l'écorce, elle tire la nourriture du tronc même, avec lequel elle communique par une infinité de petites fibres. Toutes les plantes portent des fruits ou des semences.

C'est la terre, qui réduite en parcelles très fines,

eſt la principale nourriture des Plantes, car une trop grande quantité de ſel, rend les terres ſtériles; le trop d'eau noie les plantes & les pourrit, & trop d'air & de chaleur les deſſéche, au lieu qu'une trop grande abondance de terre ne les endommage jamais, pourvu qu'elle jouiſſe de l'humidité des roſées, & de la chaleur du ſoleil: ainſi la bonne terre eſt propre à nourrir toute ſorte de Plante, pourvu qu'elles aient la quantité d'eau & de chaleur qui leur convient; néanmoins il y a de l'avantage à ſemer ſucceſſivement différentes plantes dans une même terre, car toutes les plantes ne tirent pas de la terre une auſſi grande quantité de nourriture, puiſqu'il y a des terres maigres & legeres qui produiſent du ſeigle & du ſarraſin, & qui ne peuvent pas produire du froment, ni même de l'avoine; ainſi il eſt à-propos de mettre de l'avoine après le froment, parceque ce dernier ſe ſeme peu de tems après la moiſſon, & qu'il faut avoir le tems de labourer au moins trois fois la terre, ſi l'on veut avoir une bonne récolte: au lieu que pour l'avoine & l'orge, comme ils ne ſe ſement qu'au printems, on a le loiſir de leur donner les façons qui leur ſont néceſſaires. *Voyez* TERRES.

Les Plantes ne ſe nourriſſent que des ſucs convenables à chaque eſpece, parceque les pores de la Plante ne donnent entrée qu'aux ſucs convenables, c'eſt-à-dire, qui ſont figurés comme eux.

Il y a des Plantes qui ſont faites pour croître à côté des unes des autres, pendant qu'il y en a d'autres qui ne viennent point à bien ſi elles ſe touchent. Voilà pourquoi on évite de mettre enſemble, celles qui ſe nourriſſent d'un même ſuc, & celles qui ſont voraces: ainſi on ne doit pas mettre enſemble celles qui ont les mêmes qualités, mais mettre les chaudes avec les froides, ainſi des autres.

Ce qu'on appelle ordinairement du nom de Plante, ce ſont les Plantes potageres, & les Plantes medicinales.

Préparation pour la multiplication des Plantes. Mettez dans un cuvier expoſé au midi, un boiſſeau de crot-

tin de cheval, autant de fiente de bœuf; un demi boisseau de fumier de pigeon, autant de crotin de mouton, & autant de cendres; ajoutez-y six pintes de mauvais vin de baissiere, & deux livres pesant de salpêtre, & remplissez le cuvier d'eau commune. Toutes les fois que l'on tire de cette liqueur pour en arroser les plantes, on a l'attention de remettre de nouvelle eau dans le cuvier : on peut même affoiblir cette liqueur avec deux parties d'eau sur une de la liqueur, de peur qu'elle ne fût trop forte, surtout dans le commencement.

Plantes Medicinales. Les Plantes, soit potageres, soit celles qui croissent dans les champs sont d'un grand usage pour les remedes : les unes & les autres ont des vertus différentes.

Les Plantes cordiales sont, l'ail, l'agripaume, l'alleluya, &c. Les Plantes anti-scorbutiques, sont le cochléaria, la racine de patience sauvage, la racine & les feuilles du trefle d'eau, le beccabunga, la capucine, le cresson, la patience d'eau, le raiffort sauvage, la roquette, la canelle. Les céphaliques & aromatiques, sont le basilic, la lavande, le laurier, le thim, le romarin, la marjolaine, la sariette, la sauge, le serpolet.

Les sudorifiques sont, l'angelique, le buis, le chardon beni, le genievre, la scabieuse, la scorsonere, la salsepareille, la squine, &c.

Les febrifuges sont l'argentine, la gentiane, la germandrée, le plantain, le quinquina, &c. Les hépatiques, ou qui guérissent les maladies du foie & de la rate sont, l'aigremoine, le cerfeuil, la centaurée, le fumeterre, le houblon, le polypode, la scolopendre, &c.

Les purgatives, ou qui évacuent les humeurs, sont l'agaric, le concombre sauvage, la coulevrée, l'ellebore, le garou, l'iris, le lin sauvage, le noirprun, le prunelier, la rose pâle, le safran bâtard, le sureau. Parmi les Plantes purgatives étrangeres, on compte l'aloës, la casse, la coloquinte, l'hermodacte, l'ipécacuana, la manne, la rhubarbe, la scammonée, le séné, le tamarin.

Les stomachiques, qui rétablissent les fonctions

de l'estomac, sont l'absynthe, l'auronne, le baume, l'estragon, l'eupatoire, &c.

Les apéritives, qui levent les obstructions, & qui dégagent le sang des humeurs visqueuses, qui arrêtent son mouvement, & évacuent les humeurs, sont l'ache, l'arrête-bœuf, l'artichaud, l'asperge, le fenouil, le fraisier, le frêne, la garence, l'oignon, l'oseille, la passe-pierre, la patience, le persil, le pissenlit, le sureau, le raifort, le tamaris, la turquette, la pareira-brava, le thé.

Les Bechiques, qui appaisent la toux & facilitent l'expectoration, sont la bourrache, la buglose, le capillaire, le choux rouge, le coquelico, le lierre terrestre, le navet, le pas-d'âne, le pommier, la reglisse.

Les Emollientes, qui adoucissent l'âcreté du sang dans les fiévres & dans les dispositions inflammatoires, sont l'arroche, le bouillon blanc, la guimauve, le lin, le linaire, la mauve, la pariétaire, la poirée, le seneçon.

Les rafraîchissantes sont; la citrouille, le concombre, l'endive, la framboise, la groseille, la joubarbe, la laitue, la mache, le melon, le meurier, le nenuphar, le pourpier, le ris.

Les Résolutives qui divisent les humeurs épaissies, sont l'avoine, le blé, les feves, les lentilles, l'orge, le seigle, la scrophulaire. Les farines de toutes les plantes sont résolutives.

Les Vulneraires, qui guérissent les plaies, soit externes ou internes, sont la bistorte, la brunelle, la grande-consoude, le cyprés, le mille-feuille, l'orme, l'ortie, la patience rouge, perce-feuille, pervenche, pied de lion, pilosele, plantain, pirole, quintefeuille, renouée, rose de provins, sanicle, &c.

Les hysteriques, qui rétablissent les évacuations naturelles aux femmes, sont l'aristoloche, l'armoise, glayeul, marrube, matricaire, melisse, rhue, saffran, souci, valeriane, &c.

Plantes Potageres. Comme elles sont en très grand nombre, on peut les réduire à quatre ou cinq classes; 1°. Les racines, telles que sont les carot-

tes, panais, navets, raves, betteraves, falsifix; 2°. Les verdures, tels sont les choux, la poirée, la bourrache, les épinars, l'oseille; 3°. Les salades, comme les laitues, la chicorée, le celleri, les mâches, les raiponses, le pourpier, le cerfeuil, l'estragon, la pimprenelle, la capucine; 4°. Les legumes, pois, feves, haricots, lentilles; 5°. Les fruits de terre, tels sont les melons, les concombres, citrouilles, potirons, artichaux, asperges, cardes & cardons: on doit ajouter à cela, les plantes fortes, comme oignons, ciboule, échalotte, rocambole: poireaux; & les odoriférantes, comme le baume, la lavande, la sauge, le thim, violettes, qu'on met en bordures. De toutes ces plantes, on en laisse la plus grande partie dans la place où on les plante: mais celles qu'il faut transplanter, sont les cardes poirées, le celleri, les chicorées blanches, les laitues, le melon, les concombres, les potirons. On doit planter en leur saison, chacune de ces plantes potageres. On plante les oignons, les feves, poireaux, choux, chicorées, & autres plantes qui ont peu de racine, le tout en faisant un trou en terre avec un plantoir: on seme les autres plantes, & cela, ou à plein champ comme le bled, ou à rayon, c'est-à-dire, en traçant avec un bâton des rayons sur les planches: on met ensuite un bon pouce de terreau sur chaque planche, & on l'arrose tant qu'il fait chaud: au reste, on ne doit jamais semer ou planter deux années de suite, une même plante dans un même terrein.

Un potager bien entretenu, doit fournir en chaque saison certaines plantes; ainsi au printems, on doit y trouver des raves, de petites salades sur couche: vers la Pentecôte, toutes sortes de racines; des laitues pommées de plusieurs especes, toute sorte de salades, des asperges, les premiers pois verds; en automne, de la chicorée blanche, laitues royales & de Genes, concombres, melons, carottes, panais, betteraves, choux-fleurs, &c. En hiver, des laitues plantées sur couche en automne, & mises sous cloche.

Les terres seches & sabloneuses, ainsi que les

pieds des murs du midi & du levant, sont bonnes pour les choses hâtives, & les nouveautés du printems : les lieux les plus secs, lorsqu'on est réduit à en avoir, sont bons pour les chicorées, laitues, chou d'hiver, ail, échalotte, cerfeuil : les terres grasses, fortes & humides, sont bonnes pour les légumes, qui y sont plus grosses & mieux nourries : les tempérées, entre le sec & l'humide, pour les asperges, le celeri, cardons, fraises : les fonds humides & gras, qu'on doit auparavant dessécher & ameublir, autant qu'il est possible, sont excellens pour toutes sortes de productions ; mais on y doit tenir les plantes plus éloignées que dans les lieux secs.

Durée des principales Plantes potageres.

Les asperges durent dix à douze ans.

Les artichaux, quatre à cinq ans.

Les framboisiers, huit à dix ans.

Les fraisiers, trois ans.

La poirée, un an.

Les betteraves, cardons d'Epagne ; carottes ; chervis, choux pommés, choux de milan, choux-fleurs, citrouille, bourrache, potirons, panais, poreaux, environ neuf mois, c'est-à dire, depuis le printems qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'automne. Les oignons, l'ail, échalotte, concombres ; melons, navets, durent le printems & l'été. Les pois hatifs sont en place six à sept mois ; les autres pois, quatre à cinq ; il en est de même des feves ordinaires & haricots.

Les raves, pourpier cerfeuil, cinq ou six semaines : ainsi on en doit semer tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, & toutes sortes de laitues, occupent leur place deux mois.

Les mâches & les épinars occupent la place de toutes les plantes qui ne passent pas l'été ; ainsi elles sont en place l'automne & l'hiver. Les couches à champignon ne donnent du fruit qu'au bout de six mois, & laissent la place libre au bout de ce terme.

PLANTOIR, instrument de jardinage. C'est un morceau de bois rond & pointu par le bout, avec

lequel on fait des trous en terre pour planter les poireaux, choux, laitues, chicorées, & autres plantes potageres qui ont peu de racines.

PLANTS Tout propriétaire œconome ne doit rien négliger pour augmenter la quantité de ses plants, ainsi, outre les plans de décoration qu'on fait dans une terre, il doit mettre à profit les plus petits coins, & pour cela, il doit avoir des pepinieres de toutes les especes. Un arpent de terre que le Jardinier plantera en pepinieres, qu'il cultivera, & qu'il formera avec du terreau, ne jettera pas dans une dépense sensible, & suffira pour un grand domaine: un propriétaire est fort aise de trouver dans sa terre de vieux ormes, des chênes en liziere, des aulnes, des peupliers, &c. Il les coupe, cela lui fait un petit casuel: il pourroit même, de l'argent qu'il en retire, sacrifier quelque chose, afin d'en replanter d'autres. Qu'il en plante seulement six petits pour un gros qu'il abbat, la dépense ne seroit pas grande, & se retrouveroit. Cinquante arbres plantés tous les ans, ou menagés dans les haies & terreins vagues, font en vingt ans mille pieds d'arbres de plus, sur une terre; & au bout de cinquante ans, on en peut couper cinquante tous les ans. Il n'y a point de terre un peu étendue, où il ne se trouve quelque ravine, ou quelque ruisseau, voilà des bords à garnir; on peut obliger chaque Fermier de planter tous les ans, soit fruitiers, soit de toute espece d'arbres stériles, à raison de l'étendue de son exploitation: on lui indique le ravin, la haie ou le champ propre à planter: on l'oblige de replanter les arbres qui périssent: on lui donne en compte ceux qui seront sur sa ferme, & on en fait le recensement chaque année; mais pour cela, on énonce dans le bail toutes les pieces de terre qu'il exploite: on laisse au Fermier les émondes des arbres qui peuvent s'élaguer, mais il faut veiller à ce qu'il élague tous les quatre ans au plus tard, sans quoi toute la nourriture iroit aux branches. *Essai sur l'Administration des Terres.*

PLANTS CHAMPÊTRES. *Voyez* PEPINIERE.

PLANTS D'ORNEMENT. *Voyez* BERCEAUX. PALISSADES.

PLANTS ENRACINÉS. On appelle en général de ce nom, toute espece de plant qui a des racines, soit qu'il provienne d'éclats de souche ou de semence. On prend toujours les plants en racines, aux pieds des coignassiers, ou des pommiers de paradis : on les enleve de la même maniere que les sauvageons que l'on veut planter, & on doit les placer dans un terrein, où ils puissent passer plusieurs années, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être transplantés, pour être greffés.

PLATRE, pierre fossile de couleur grisâtre, & d'un grand usage dans les bâtimens. On emploie ordinairement le Plâtre calciné au four mis en poudre avec une batte, & délayé avec la chaux : il sert à lier les pierres, enduire les murs, les plafonds & les cheminées. La cuisson en est bien faite quand il a une certaine graisse qui le cole aux doigts : le meilleur est celui qui est employé au sortir du four : on ne doit pas le garder dans des lieux humides ni trop aérés, car il perd sa force. On ne doit pas l'employer pendant qu'il gele. Le Plâtre mis dans l'eau fait prise sur-le-champ ; ainsi on ne peut le gâcher qu'une fois, & on ne le doit faire qu'à mesure qu'on le veut employer. Le Plâtre n'est excellent que pour les plafonds & les enduits ou murs qui sont à couvert de la pluie & de l'humidité. Dans les endroits où il est fort commun, comme à Paris, on l'emploie indifféremment par-tout, mais c'est une fausse œconomie ; car il est constant qu'il ne vaut rien pour faire le mortier des gros murs, sur-tout ceux des fondemens ; parcequ'étant mis entre des pierres posées les unes sur les autres, dont les plus élevées compriment avec tout le poids des grosses solives celles de dessous, les obligent de se rapprocher ; il se pulverise dans ses parties, la liaison se détruit, & les murs s'affaissent, c'est ce qui fait que bien des maisons durent si peu. Au lieu que le mortier de chaux n'a pas cet inconvénient.

Le Plâtre cuit se vend au muid, qui contient tren-

te-six sacs, & deux boisseaux à chaque sac : on le compte encore à la voie, qui est de douze sacs, ensorte que trois voies font le muid : il faut un muid pour trois toises de mur de quinze à seize pouces d'épaisseur.

Le muid de Plâtre coute depuis 7 liv. 10 s. jusqu'à 9 liv. : aux environs de Paris il vaut 10 à 11 liv.

PLATTEBANDES. Pieces qui entourent le parterre d'un jardin : dans celles-ci on met des fleurs & de petits arbrisseaux. On doit labourer l'endroit destiné pour les Plattebandes, y mêler du terreau avec de la bonne terre. On leur donne ordinairement quatre pieds de largeur, & on les dresse en dos-d'âne : elles sont bordées d'un cordon de buis ou de fleurs : dans les Plattebandes des potagers on met des plantes à salade, en d'autres on met des arbres en buissons.

PLEURÉSIE. Inflammation de la membrane appellée Plevre, qui est attachée aux côtes. *Voyez* PERIPNEUMONIE,

Fausse Pleurésie. C'est une maladie produite par une sérosité âcre qui se répand sur les muscles intercostaux. On lui donne ce nom parcequ'elle fait sentir au malade une douleur aiguue au côté, comme dans la véritable Pleurésie, quoiqu'elle attaque des parties différentes. Dans la fausse Pleurésie, les crachats restent dans leur état naturel : cependant on doit 1°. faire plusieurs saignées comme dans la Peripneumonie, jusqu'à ce que la douleur de côté soit diminuée, & donner au malade de quatre en quatres heures une prise d'opiate diaphorétique ; 2°. donner une ptisanne faite avec la racine de bardane, de chiendent & de reglisse ; 3°. des lavemens d'une décoction de deux gros de sené, avec les feuilles de pariétaire & de mercurial : & y délayer deux onces de miel mercurial ; 4°. appliquer des cataplasmes résolutifs tels que les blancs d'œufs dont on a parlé ci-dessus : ils sont efficaces dans cette maladie, parcequ'ils font résoudre l'humeur répandue dans les parties les plus proches de la peau ; 5°. employer les sudorifiques après les saignées ; 6°. les purgatifs, mais après que le malade a suffisamment sué.

7°. Si la douleur de côté est rebelle aux remedes ci-dessus, appliquer une emplâtre vesicatoire, & après ce secours, appliquer des feuilles de poirée avec du beurre frais.

Remedes pour la véritable Pleurésie. Usez du cataplasme suivant, contre la douleur de côté. Prenez deux onces de poireau blanc, qu'on fera cuire dans la poelle avec suffisante quantité d'huile de camomille; une poignée de son de froment; & trois onces de lie de vin blanc. Mêlez le tout pour un cataplasme; appliquez-le tout chaud sur le côté où est la douleur : on peut réitérer ce remede s'il en est besoin.

Ou bien, appliquez sur le côté douloureux un pigeonneau vivant fendu par le dos, & l'y laissez quinze heures & plus jusqu'à ce que l'odeur en soit insupportable au malade : on doit le maintenir avec une compresse & un linge autour du corps.

Autre Remede. Prenez un Pain nouvellement tiré du four, fendez le par le milieu, & imbibez-le de beurre frais qu'on aura fondu : appliquez-le ensuite sur le côté malade Ce remede est un puissant résolutif.

Autre. Faites prendre au malade six onces de jus de bourache ou de buglose, ou de cerfeuil, ou de racines de scorsonere; & appliquez ensuite le cataplasme suivant, sur le côté douloureux. Prenez six blancs d'œufs : battez-les; étendez-les sur des étoupes : mettez sur les étoupes une demi once de poivre noir, autant de gingembre en poudre; appliquez le cataplasme pour faire suer le malade : entretenez la sueur pendant environ sept heures; ôtez ensuite le cataplasme; lavez le côté avec de l'eau-de-vie tiede : changez de linge le malade & faites lui prendre un bouillon : s'il ne sue pas facilement, donnez une autre prise du sudorifique. *Voyez* PERIPNEUMONIE.

On peut encore mettre en usage les remedes suivans. 1°. Après les saignées convenables, prenez une demi-poignée de feuilles de pulmonaire, de guimauve, de buglose & de bourache. Après avoir lavé ces herbes, on les fera bouillir dans deux pintes d'eau commune réduites à trois chopines. On passera en-

fuite la liqueur avec expreffion & on y ajoûtera fuffifante quantité de firop de pavot rouge ou de violette. Cet apozême fait réfoudre les humeurs gluantes qui font dans le poumon.

Autre Remede. Prenez de l'ortie grieche la plus fraiche, deux ou trois poignées : pilez-la légerement, & la faites bouillir avec deux onces de bonne huile d'olive, & un verre de vin, à la réduction d'un bon gobelet. Paffez le tout avec expreffion, & faites-en prendre le jus au malade, que vous tiendrez bien couvert pour menager la fueur, & ayez foin d'appliquer le marc en cataplafme fur le côté douloureux le plus chaudement qu'il fera poffible : on a éprouvé que cette potion étoit un des meilleurs remedes que l'on puiffe employer.

PLIE. Poiffon de riviere, petit, plat & large, & rufé de fa nature : on ne peut le pêcher que dans un tems calme. On ne le trouve que dans les rivieres que l'on peut paffer à gué : on fe met dans l'eau ou à pieds nuds, ou avec des bottes ; on marche dans les endroits où il y a du fable. On y imprime fortement les pieds : on revient quelques momens après, & on trouve les enfoncemens qu'on a faits dans le fable remplis de Plies, que l'on prend à la main.

Celles de la Loire font les plus eftimées. Maniere de les accomoder. Vuidez-les, lavez-les bien ; coupez-leur le bout de la tête & la queue : mettez-les dans une cafferole avec vin blanc, champignons, morilles, truffes, perfil, ciboule, beurre pêtri avec farine ; remuez vos Plies doucement : étant cuites, mettez une fauffe par deffus.

PLOMB. Métal pliant, luifant, fort lourd & fort froid. Il naît dans des mines d'Angleterre & de France, d'où on le tire en forme de pierre appellée mine de plomb. On le fait fondre dans un fourneau, & étant fondu, on le jette en moules : on appelle faumons les lingots qu'on apporte. On purifie le Plomb en le faifant fondre dans un creufet, & y jettant après qu'il eft fondu un peu de fel ammoniac, en remuant jufqu'à ce que le fel foit évaporé, puis on jette les ordures qui font deffus. On en tire un fel qui

a de grandes qualités ; car six grains pris dans un verre de vin blanc guérissent en vingt quatre heures de la peste , si l'on en veut croire M. Chomel en son Dict. Œconom.

Le Plomb est d'une grande utilité dans la construction des maisons , sur-tout de la campagne , pour les goutieres , pour les lucarnes , les réservoirs , les tuyaux.

Le Plomb laminé est plus estimé que celui en fusion des Plombiers , & il ne revient pas si cher que ce dernier. Prenons un exemple : le Plomp laminé d'une ligne & demi d'épaisseur propre aux goutieres & chaineaux , pese huit livres & un quart le pied quarré ; à 6 sols la livre , cela fait 2 liv. 9 f. 6 den. ajoutez 6 den. par livre pour la pose du Maître Plombier , c'est 4 f. 1 den: ces deux sommes font 2 liv. 13 f. 7 den.

Le Plomb en fusion, propre à ces mêmes usages, pese treize à quatorze livres le pied quarré : en le supposant de treize livres , à 6 f. la livre , c'est 3 liv. 18 f. par conséquent l'épargne par pied de Plomb pour le Particulier est 1 liv. 4 f. 5 den.

D'ailleurs on peut par un calcul , en se servant du Plomb laminé , connoître au juste la dépense d'un ouvrage qu'on veut faire , & par le toisé ce qu'il y entre de matiere : or cela n'est pas possible avec le Plomb fondu , à cause de l'inégalité de son épaisseur.

PLUMES. Celles qui servent à faire des lits de plumes viennent des oies : elles ne sont autre chose que le duvet , ou les petites plumes fines qu'on leur arrache sous le ventre , le cou & le dessous des aîles. Les Plumes qui servent à écrire sont celles qu'on leur arrache des aîles. On doit avant de s'en servir passer légerement les tuyaux sous la cendre chaude pour en faire dissiper la graisse : les Plumes les plus estimées pour le duvet sont celles des Cignes. A l'égard des plumes à écrire , celles de Hollande sont regardées comme les meilleures.

PLUVIER. (le) Oiseau de passage , qui a le bec noir , rond , & n'a que trois doigts au pied : il y en a de cendrés , de verds & de rouges ; ceux-ci sont les meilleurs : ces oiseaux vont par bandes , ils ont le

corps à peu près comme un pigeon : on les voit paroître à la fin de Septembre sur les bords de la mer ou des rivieres & des étangs ; ils s'en retournent à la fin d'Avril. La chair de Pluvier est d'un goût exquis & délicat.

Maniere de les prendre. Le tems le plus favorable pour les prendre facilement, c'est dans les mois d'Octobre & de Mars, & par les pluies douces ; les vents de bise & de mer sont les meilleurs pour cette chasse. En général, ils sont plus faciles à prendre quand ils sont seuls, que lorsqu'ils sont avec d'autres oiseaux, mais ils vont ordinairement par grandes bandes. Quand il fait froid ils cherchent les pays près de la mer, & quand le tems s'adoucit, ils cherchent les pays hauts. Lorsqu'ils descendent, leur vol est au vent de mer, & lorsqu'ils montent, au vent de bise.

Maniere de chasser aux Pluviers avec le fusil. On doit être deux ou trois de compagnie, partir à la pointe du jour, faire porter avec soi plusieurs entes de Pluviers avec deux vanneaux vivans, enfermés dans une espece de cage.

Ces entes sont des peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin, auxquelles on fiche un piquet par dessous le ventre pour les faire tenir à terre comme s'ils étoient sur leurs pieds, afin d'attirer les Pluviers On a aussi deux verges de meute (ce sont de petites baguettes longues de deux pieds & demi, ayant au gros bout d'en bas un petit piquet long de quatre à cinq pouces, attaché avec une ficelle assez proche du corps de la verge) ; on va dans un endroit choisi où se trouvent des compagnies de Pluviers ; on prend garde de quel côté vient le vent, parceque ces oiseaux volent toujours le vent au nez. On choisit un buisson pour servir de loge, & éloigné au plus de sept à huit toises de l'endroit où l'on veut tendre ; mais s'il n'y en a point, on en fait un de branches d'arbres : on plante en terre les entes à deux ou trois pieds l'un de l'autre : on pique en terre les verges de meute à quatre ou cinq pieds de distance, y ayant attaché un vanneau vivant au bout de chacune, & une ficelle laquelle conduit à la loge des Chasseurs : dès que l'un d'eux entend le cri de

ces oiseaux, ou qu'il les apperçoit, il donne du sifflet à Pluviers ; un autre tire les ficelles pour faire voltiger les vanneaux ; les Pluviers s'abbaissent, & lorsqu'ils sont ramassés, les Chasseurs tirent dessus, & un autre tire sur ceux qui s'envolent.

Les Pluviers sont d'une chair legere & d'un goût exquis, ils excitent l'appetit & purifient le sang : on les accommode comme les becasses, excepté qu'il faut les vuider ; on les pique de menu lard, si on les mange rôtis.

PLUIE. (présage de la) Lorsque le soleil en se levant est couvert d'un nuage ; s'il est rouge ou d'autres couleurs ; s'il se montre dans une nuée noire ; s'il se couche avec de grands rayons tournés vers la terre ou caché dans une nuée jaune. 2°. lorsque l'air est plus chaud que la saison ne le permet, ou que des nuées blanches vont du côté de l'Orient ; 3°. on peut encore présager la Pluie par la situation où le corps se trouve : ainsi les douleurs des cors des pieds, & autres maux dont le corps est atteint, les lassitudes, les assoupissemens, pouvent être une marque de Pluie ; 4°. lorsque les hirondelles voltigent le long des marais & des étangs, plus bas qu'à l'ordinaire ; que les grenouilles font beaucoup de bruit ; que les corbeaux vont par bandes ; que les poules en grattant se couvrent de terre. *Voyez* TEMS.

POCHES. Ce sont des filets en forme de sacs, dont les mailles sont à lozange & larges de deux pouces pour prendre les lapins. *Voyez* PERDRIX.

POIDS. On appelle ainsi un corps solide qui sert à connoître la quantité des marchandises. L'once est la mesure commune à laquelle on rapporte toutes les autres.

En France il y a deux sortes de Poids pour peser toutes sortes de marchandises qui se vendent au Poids : l'un, qu'on appelle Poids de marc, & qui se fait avec des balances ; & l'autre Poids à la romaine, autrement au peson ou crochet, qui est une verge de fer, plus ou moins longue, marquée de divers nombres, & le long de laquelle on fait courir le Poids d'une ou plusieurs livres.

Le Poids de marc eſt compoſé de la livre, laquelle eſt de deux marcs ; du marc, qui eſt de 8 onces ; de l'once, qui eſt de 8 gros ; du gros, qui vaut trois deniers ; du denier, qui eſt 24 grains ; & du grain qui peſe un grain de bled.

POIGNÉE (la) ou manipule, eſt une ſorte de meſure ſouvent preſcrite dans la préparation des remedes, & qui s'emploie pour les ingrédiens ſolides ; c'eſt tout ce qu'on peut prendre à la fois avec la main. Les feuilles vertes ſe preſcrivent par Poignées.

POINT de côté. (ou douleur de) Prenez deux poignées de feuilles avec les racines de violier de mars, & une pinte de vin blanc : pilez le tout enſemble, après avoir nettoyé les feuilles & lavé les racines de violier ; paſſez le tout par un linge, & avalez un demi-verre de ce jus : reitérez pluſieurs fois, ſi la douleur continue.

Avalez dans un demi-verre de vin blanc, le jus d'une poignée de cerfeuil, & tenez vous bien couvert : & appliquez ſur le côté un cataplaſme de poireaux fricaſſés avec du ſel & un peu de vinaigre, le plus chaudement que vous le pourrez. *Voyez* PLEURESIE.

POINT D'HONNEUR. Différends ſur le point d'honneur entre Gentilshommes (les), ſe jugent par Meſſieurs les Maréchaux de France : ils ont un Lieutenant en chaque Baillage & Sénéchauſſée ; ce Lieutenant connoît & juge de tous les différends qui ſurviennent entre les Gentilshommes, ou autres, faiſant profeſſion des armes, à cauſe des chaſſes, des droits honorifiques des Egliſes, ou autres querelles mêlées avec le Point d'Honneur. Il doit pourvoir ſur-le-champ aux différends qui naiſſent dans la Province, & en donner avis à Meſſieurs les Maréchaux de France : lorſqu'il y a eu des paroles piquantes, ou autres cauſes qui touchent l'honneur, il leur envoie auſſi-tôt des défenſes de ſe rien demander, par des voies de fait, & les fait aſſigner pardevant lui ; & s'il prevoit les voies de fait, il leur envoie un garde de la Connetablie, pour ſe tenir auprès d'eux, à leurs dépens, juſqu'à ce qu'ils ſe

soient rendus pardevant lui : celui qui a perdu au jeu sur sa parole, est condamné dans cette sorte de Jurisdiction & non ailleurs, à payer celui qui a gagné.

POIRÉ, Boisson assez semblable au cidre. On le fait avec des poires, & de la même maniere que le cidre, c'est-à-dire, en tirant le suc des poires par expression ; plus les poires sont douces & mûres, plus le Poiré est délicat.

POIREAU. Plante potagere, dont la racine est composée de plusieurs feuilles blanches, collées l'une contre l'autre, qui en sortant de terre deviennent vertes. Au-dessus de la tige est un bouquet de fleurs blanches, tirant sur le purpurin. On le cultive beaucoup dans les jardins : on le seme à la fin de l'hiver dans des planches préparées ; on les arrache dans le mois de Juin, & on les replante dans d'autres planches, dans des trous profonds de quatre pouces, & espacés de demi pied, en rognant un peu de leurs racines : on les serfouit de tems en tems, & on les arrose en tems sec. Le Poireau est chaud & apéritif ; il est bon contre la morsure du serpent & la brulure, la douleur des hemorrhoïdes : sa semence & sa racine, concassées & infusées dans du vin blanc, guerissent de la retention d'urine, & chassent le sable des reins.

POIRÉE, ou Bette, herbe potagere. Ses feuilles sont grandes, luisantes, blanchâtres ; on les met au pot, & les côtes qui s'appellent cardes, lorsqu'elles sont devenues grandes, & qu'on les a conservées pour cela, se mettent en ragoût : on doit en semer la graine au mois de Mars en plein champ, ou sur couche ; & dès qu'elle a poussé quelques feuilles, on la replante sur planche ; on l'arrose & on la sarcle : on peut recouper le plant fort souvent pendant l'été, car il répousse aisément ; si on veut en semer dès le mois de Février, on choisit les plus blondes. A l'égard des cardes, lorsqu'on veut en avoir, on les replante en terre préparée, dans le mois d'Avril ou Mai, à la distance d'un pied & demi : on doit les sarcler, les arroser, les couvrir pendant l'hiver de

grand fumier sec, & les découvrir au mois d'Avril, & on continue de les soigner jusqu'au mois de Mai, qu'on peut en manger

La Poirée est chaude & abstersive : bonne à ceux qui sont incommodés de la rate; son jus est singulier donné en lavement.

POIRES. (les) sont le fruit du Poirier. Le nombre des différentes especes de Poires, est presque infini. Nous nous contenterons de rapporter ici les plus connues, avec les propriétés qui les distinguent les unes des autres.

1°. LES POIRES D'ÉTÉ : sont le petit muscat, qui est une Poire petite, d'une odeur de musc.

La Cuisse-Madame. Elle est longue, menue, d'un rouge-gris : elle a l'eau douce & sucrée.

La Poire Muscat à longue queue. La Blanquette, plus longue que ronde, la peau lissée, l'eau sucrée.

Le Gros Blanquet, plus hâtive que l'autre, d'un coloris, la queue grosse & courte.

Poire à la Reine, ou Muscat Robert jaune, & ambré, d'un goût relevé.

La Bellissime ressemble à une grosse figue, mêlée de rouge & de jaune.

Gros Rousselet, longue, rouge, beurrée, excellente.

Petit Rousselet, un peu rousse & grise, d'un goût plus relevé que l'autre, & se garde plus longtems.

La Poire de Cassolette, ou le Friolet, petite, longue, verdâtre, sucrée & musquée.

Bergamotte d'été, grosse, verte, beurrée, sucrée.

La Poire de l'Inconnu, ou Fondante de Brest, rouge & jaune, sucrée.

La Poire Robine, petite ronde & plate, la queue longuette, le coloris blanc, jaunâtre.

Le Rousselet hatif, longue, d'un coloris roussâtre, la peau fine.

Le Bon Chrétien d'été, grosse, jaune, lissée longue, tendre.

Le bon Chrétien musqué, assez grosse, rouge du côté du soleil, blanche de l'autre, la peau lissée, la chair cassante.

La Poire d'Orange est de plusieurs espéces ; la commune est verdâtre & petite : la royale est belle, grosse ; la musquée est plus plate, veut être mangée plus verte que mûre.

La Poire de Salveati, assez grosse, ronde & plate, la queue menue ; elle est jaune, mais rouge en ôtant les feuilles qui la cachent au soleil ; elle est fort bonne.

La Verte-longue, ou Mouille-Bouche, beurrée & fondante.

Le Beurré rouge, grosse, longue, fort colorée, fort sucrée & fondante.

Le Beurré gris, elle n'est pas si rouge, mais plus tardive & plus fondante.

2°. Les Poires d'Automne, sont :

Le Messire-Jean, doré : sa chair est cassante, son eau sucrée : elle n'est pas si sujette à la pierre, que le Messire-Jean gris.

La Bergamotte d'automne, grosse, lissée, plate, la queue courte, jaune en murissant, la chair fondante, l'eau douce.

La Bergamotte suisse, rayée de verd & de jaune.

La Verte longue, beurrée & fondante.

La Verte longue suisse, a les mêmes qualités : son fruit est panaché.

Le Sucré verd semblable à la Verte longue, mais plus courte, la chair beurrée, un peu pierreuse.

Le Doyenné, ou Beurré blanc, grosse comme le Beurré gris, la peau unie, la queue grosse & courte, jaunit en murissant ; fondante, devient aisément pâteuse ; on doit la cueillir un peu verte.

La Poire Marquise, grosse, verte, jaunit en murissant, la tête plate, le ventre gros, allongée vers la queue, beurrée & fondante.

La Bergamotte de Cresane, grosse & plate, d'un gris verdâtre, jaune en murissant, beurrée, sucrée, vineuse, est excellente & rare.

La Poire de Jalousie, grosse, grisâtre, pointue vers la queue, des plus beurrées & des plus sucrées.

La Poire de Satin, presque ronde, blanche, satinée, fondante.

La Virgouleuſe, groſſe, longue, verte, jaune en muriſſant, la queue courte, charnue, la peau liſſe, d'un beurré extraordinaire.

La Poire Saint-Germain, groſſe & longue, verte & rouſſe, tiquetée, jaune en muriſſant, la queue courte, groſſe, panchée, beurrée & fondante; on en mange juſqu'au mois de Mars.

La Poire d'Ambrette, ronde, d'un coloris verd & gris, la queue droite & longuette, la chair fine, beurrée, l'eau ſucrée & parfumée; ſe mange en Novembre & Décembre.

La Poire d'Epine d'hiver; elle eſt preſque verte & jaune en muriſſant, des plus fondantes. On la mange dans le même tems.

3°. Les Poires d'Hiver ſont:

Le Bon-Chrétien d'hiver: elle eſt fort groſſe, incarnate du côté du ſoleil, jaune de l'autre; ſon eau douce & ſucrée, excellente crue, caſſante; fait belle figure dans les deſſerts: on en fait auſſi de bonnes compôtes

La Poire Colmar, elle a le ventre gros, s'allongeant vers la queue, qui eſt courte & groſſe, le coloris d'un verd tiqueté, jaunit en muriſſant, la peau douce, la chair tendre, l'eau ſucrée, une des plus excellentes Poires d'hiver, mûre en Janvier, Fevrier & Mars.

La Poire de Bezi Chaumontel, reſſemble au beurré gris, fondante & ſucrée.

La Poire de Bezi ou l'Echaſſerie, aſſez groſſe, ſemblable à un citron, d'un coloris verd & jaune tiqueté, la queue longue groſſe, la chair beurrée, l'eau ſucrée, parfumée.

L'Angelique de Bordeaux, elle eſt ſemblable au bon-Chrétien d'hiver, moins groſſe & plus plate; eſt douce & ſucrée.

La Bergamotte de Paques, verte, beurrée & fondante.

La Bergamotte Bugi, groſſe, preſque ronde, menue vers la queue, fondante & beurrée.

La Bergamotte de Soullers, reſſemble à la Bergamotte d'automne, mais point ſi plate, elle eſt ta-

chetée de noir, beurrée, & l'eau sucrée.

La Poire Royale d'hiver, assez semblable au Bon-Chrétien d'été, jaune, & l'eau sucrée; bonne en Janvier, Fevrier & Mars.

POIRES pour les Compôtes. Le Dagobert, qui est grosse, colorée; rouge d'un côté, & d'un gris roussâtre de l'autre, mûre en janvier & Fevrier.

Le Franc-real, grosse, presque ronde, d'un jaune tanné.

Le Martin sec, plus longue que ronde, rouge du côté du soleil, rousse de l'autre, sa chair cassante, l'eau sucrée, sujette à la pierre.

Le Parfum d'hiver, ou le Bouvard; musquée, grosse, ronde, d'un jaune coloré.

Le Petit Muscat d'automne, petite, séche, musquée.

La Poire de double fleur, grosse, platte, belle à la vue, colorée d'un côté, jaune de l'autre, la peau lisse, le queue longue & droite.

COMPÔTE de Poires d'été. Faites les blanchir sur le feu, puis rafraichissez-les: pelez-les; piquez-les à la tête; coupez-les par quartier si elles sont grosses; jettez-les à mesure dans l'eau; mettez-les dans du sucre clarifié; laissez les y fremir; laissez leur jetter leur eau, & faites les bouillir, jusqu'à ce qu'elles n'écument plus: un quarteron de sucre suffit pour une semblable compôte.

Les Poires d'hiver se mettent en compôte de la même maniere. On doit les piquer jusqu'au cœur, & ne les retirer du feu, que quand elles sont assez molletes.

MARMELADE de Poires de rousselet. Faites dessecher vos Poires sur le feu: quand elles sont bien molleres, tirez-les; mettez-les dans de l'eau fraiche; pelez-les; prenez-en la chair; passez les au tamis, & faites cuire du sucre à la grande plume; incorporez-le dans votre pâte, qu'il faut avoir bien desseché; faites seulement fremir le tout, & empotez votre marmelade, après l'avoir poudrée de sucre. Pour une livre de fruit, il faut trois quarterons de sucre.

MÉTHODE pour conſerver longtems les Poires. Comme les Poires ne peuvent ſe conſerver longtems dans leur premier état de bonté, & qu'on ne peut ſouvent les garder d'une ſaiſon à une autre ; des perſonnes induſtrieuſes & curieuſes de conſerver cette belle production de la nature, le plus longtems qu'il eſt poſſible, ont d'abord obſervé, que le moyen le plus ſimple étoit de les faire ſecher au four, ou au ſoleil.

En ſecond lieu, ils veulent qu'on uſe pour cela, de certaines précautions dont ils ont donné le détail. Voici ce qu'il y a de plus eſſentiel à ſavoir ſur leur méthode.

Il faut cueillir avant leur parfaite maturité, des Poires d'hiver, & particulierement le Colmar & le Bezy, car ce ſont les meilleures pour faire ſecher. Dans les Provinces Septentrionales de la France, cette récolte ſe doit faire à la fin d'Octobre, & au mois de Novembre dans les Méridionales ; on doit les cueillir avec leurs queues & par un beau jour.

2°. Les faire à demi cuire dans un chaudron d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles molliſſent un peu, enſuite les mettre ſur des claies pour les faire égouter, puis les peler & leur laiſſer la queue : à meſure qu'on les pelle les mettre ſur des plats la queue en haut : elles y jetteront un ſyrop qu'on mettra à part.

3°. Mettre ces Poires ainſi pelées la queue en haut ſur des claies dans un four, dont on vient de retirer le pain, ou d'une chaleur à peu près ſemblable ; les y laiſſer l'eſpace de dix à douze heures. Dans cet intervalle, mettre du ſucre dans le ſyrop que les Poires ont rendu, c'eſt à dire, demi livre par livre de ſyrop & chopine d'eau-de-vie, avec de la canelle & des clous de girofle, & laiſſez infuſer ce mélange dix à douze heures ſur les cendres chaudes.

4°. Après avoir retiré les Poires du four, les tremper dans ce ſyrop, puis les remettre au four qui doit être au même dégré de chaleur, mais plutôt moindre que plus fort.

5°. Les retirer du four & les tremper de nouveau dans le ſyrop pour leur donner une ſeconde couche de

vernis, & les remettre pour la troisieme fois au four, lequel doit être d'une chaleur moindre que les autres, & les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment séches; ce qu'on connoît lorsqu'elles ont une couleur de caffé clair, & que la chair en est ferme & transparente. Enfin, lorsqu'elles sont bien refroidies, on doit les envelopper dans du papier blanc, & les serrer dans des boîtes de sapin bien propres : c'est le moyen de conserver très long-tems cette sorte de fruit; il aura encore un goût plus parfait, si on ne le mange que quelques mois après cette préparation. *Journ. œconom. Janv.* 1758.

POIRIER cultivé dans les Jardins. Arbre de médiocre grosseur : ses feuilles sont vertes & blanchâtres à leur extrêmité; elles se terminent en poinre : son fruit est charnu, plus gros par un bout, & menu du côté de la queue. On les multiplie par des pepinieres par des plants enracinés de différens âges, ou de boutures.

Ceux qu'on destine à plein vent doivent être greffés en fente sur sauvageons venus de souche dans les bois, & comme disent les Jardiniers, sur franc, car ils appellent ainsi le sauvageon du Poirier, parcequ'il fait une tige vigoureuse : ceux destinés à faire des buissons ou des espaliers, doivent être greffés sur des coignassiers qui ont de beaux jets & de grandes feuilles parcequ'ils se plaisent dans des terres fortes, & qu'ils donnent promptement du fruit & en abondance.

POIRIER champêtre. *Voyez* comment on le cultive à l'article du Pommier champêtre.

POIS Sorte de légume fort connue : il y en a de plusieurs sortes qu'on peut réduire à trois. 1°. Les ronds, verds au commencement, qu'on appelle hâtifs, & qui sont blancs ou jaunâtres en séchant. 2°. Les gros ou quarrés de couleur variée. 3°. Les petits qui sont blancs & qu'on cultive dans les jardins.

Les Pois hâtifs soit verds ou blancs, sont ceux qui paroissent les premiers, & qui se vendent si cher. Ils demandent du soin : on les seme au commencement de Février, mais auparavant on les fait tremper quatre heures dans l'eau, & on les laisse quatre autres dans un lieu chaud pour qu'ils germent. On les seme

dans une expoſition au Midi, ou ſur quelques ados ou rayons ſur planches : on met quatre rangées à chaque planche pour avoir la facilité de les biner & d'y mettre les échalats, pour ramer ou appuyer les rangées des Pois. On doit laiſſer une planche entre deux pour leur donner de l'air, & crainte qu'ils ne s'étouffent ; on doit avoir attention de les arroſer tout le mois d'Août.

Les Pois de tous les mois durent preſque toute l'année : on doit les ſemer en quelque abri : leur culture eſt la même que pour les autres, mais on doit couper promptement les coſſes & n'en laiſſer ſécher aucune.

Les Pois de la petite eſpéce, comme blancs, verds, hâtifs, peuvent ſe ſemer en plein champ à la charrue dans une terre bien labourée. Il y a encore les Pois chiches qu'on cultive beaucoup dans les Provinces méridionales de la France ; ils ſe ſement en Mars ou en Avril. Les Pois en général demandent une terre graſſe & amandée ; un bon Fumier de mouton & de vache : les petites pluies leur font grand bien le froid leur eſt mortel, il leur faut toujours un plein ſoleil ; on doit les recueillir à meſure qu'ils mûriſſent.

Maniere d'apprêter les petits Pois. Prenez un litron & demi de petits Pois ; lavez-les ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre : faites les cuire dans leur jus à très petit feu ; quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a preſque plus de ſauſſe, mettez y un peu de ſucre, fort peu de ſel, mettez-y après une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec de la crême, & faites lier ſur le feu.

Purée de Pois ſecs ou Normands. Lorſqu'ils ſont cuits, paſſez-les dans une paſſoire : fricaſſez votre purée avec du beurre, perſil, ciboule, hachés, & aſſaiſonnés de ſel & de poivre.

On ſe ſert encore de cette purée pour mettre ſous les harengs en Carême.

POISON. On appelle Poiſon ou venin tout ce qui ronge les parties du corps, tout ce qui dérange le cours libre du ſang & des humeurs. Le Poiſon eſt de différentes

différentes sortes. Un air infecté est une espece de Poison : la piquûre d'un animal vénimeux en est un aussi ; cette sorte de Poison congele le sang & arrête la circulation des esprits : le suc de la cigüe ou l'arsenic qu'on auroit avalé, est un Poison qui ronge les parties internes par les sels piquans & corrosifs qu'ils renferment.

Remedes contre les diverses sortes de Poisons.

1°. Contre tout Poison qu'on auroit avalé : Pilez dans un mortier des écrevisses vives avec autant d'huile de noix que de verjus : exprimez le tout, & avalez la colature ; elle fera rejetter le Poison par la bouche.

Si le Poison est corrosif, tâchez de faire vomir le malade au plutôt, afin qu'il le rejette, & faites-lui avaler quantite de lait de vache pour émousser le corrosif du Poison.

S'il n'est pas corrosif, outre le vomissement, faites-lui prendre une prise de thériaque ou d'orviétan.

Le Remede contre l'arsenic, qui est un Poison violent, c'est d'avaler une grande quantité d'huile d'amandes douces : si on peut y mêler un gros de poudre subtile de cristal de roche, l'effet sera encore plus sur ; au lieu d'huile d'amandes, on peut user de beurre frais & de lait de vache, & ensuite prendre un demi-gros de thériaque.

Le remede contre les champignons veneneux est de prendre de la thériaque & de la fiente de poule, ou de boire de la lessive faite de cendres de sarment.

Le remede contre l'herbe appellée Cigüe, est d'avaler de la gentiane mêlée avec du vin d'absinthe, ou bien de la thériaque mêlée dans du vin.

A l'égard des Poisons qui viennent de la piquûre ou morsure des bêtes venimeuses, les meilleurs remedes sont la thériaque, l'orviétan, la chair de vipere, l'huile de scorpion, & tous ceux qui abondent en sels volatils.

POISSON. On donne le nom général de Poisson à la plupart des animaux qui naissent & qui vivent dans l'eau ; la plus grande partie des Poissons ont des écailles & des nageoires. *Voyez* ETANG & PÊCHE.

Les Poissons de riviere les plus estimés, & qu'on peut pêcher de même que ceux que l'on met dans les étangs, sont les carpes, les brochets, les perches, les tanches, les gardons, la bréme ou vendoise, le goujon, le barbeau ou barbot, le meûnier, l'anguille, la lamproie, &c. on pêche encore les truites & les écrevisses, &c.

Petits Poissons. (pêches des) On les prend à la nasse dans les rivieres, ou à la fouine, de jour, ou au clair de la lune. On trouve de ces Poissons dans les ruisseaux : la vraie saison de les pêcher est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâque Ces petits Poissons sont entre autres le chabot & le goujon, mais ils ne donnent point à l'appas, & il est inutile de leur tendre l'hameçon.

Poissons d'eau douce : secrets pour en prendre de toute sorte. On prend du sang d'une chevre, de la lie de vin, un peu d'encens & de la farine d'orge : on mêle tout ensemble ; on y ajoute du poumon de chévre coupé menu : on jette cet appas dans l'eau, où l'on sait qu'il y a du Poisson, & on le prend aisément à la main, ou avec une petite truble ou panier.

Autre secret. Prenez de la graine de roses qui se trouve dans les grateculs, & quelques grains de moutarde, jettez-les dans l'eau ; les Poissons y accourront.

Maniere d'attirer le Poisson dans l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez du suc de joubarbe, versez-le sur de l'ortie, & de la quinte-feuille pilées dans un mortier : frottez-en les mains & jettez le marc dans l'eau. Si on met de cette composition dans une nasse ou autre filet, les Poissons y accourent en foule.

Ou bien mettez pour appas dans les filets, du poisson de l'espece de celui qu'on souhaite : cet appas fait donner le Poisson dans le filet tendu.

Autre maniere de faire venir beaucoup de Poissons à l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez un quarteron de fromage vieux de Hollande ou de Gruyere : broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, & mêlez-y du vin peu-à-peu, jusqu'à ce que le tout soit réduit en pâte un peu épaisse ; ajoutez-y un peu d'eau

de roſes : faites avec cette pâte de petites boulettes de la groſſeur d'un pois : jettez-les dans l'eau, & dans l'endroit où vous voulez jetter votre filet. Si c'eſt le ſoir que vous voulez jetter le filet, jettez votre amorce le matin ; & le ſoir, ſi c'eſt le lendemain : comme le Poiſſon eſt fort avide de cette amorce, il y accourt en foule.

POITRINE (oppreſſion de) cauſée par la toux. Remede. Prenez huit limaçons gris ordinaires de jardin : écraſez-les un peu ; lavez les dans trois eaux chaudes différentes pour leur faire jetter leur gourme & les bien dégorger : faites-les bouillir enſuite dans une pinte d'eau juſqu'à la conſomption des deux tiers : paſſez le tout avec expreſſion ; coupez enſuite cette eau avec pareille quantité de lait de vache. Partagez-la en deux doſes à prendre tiedes, une le matin à jeun & l'autre ſur le ſoir. On doit faire uſage de cette décoction au moins pendant ſix ſemaines.

Les bouillons de mou de veau ſont fort bons pour cette maladie, ainſi que pour la phtiſie commençante. On doit les faire ainſi. Prenez un mou de veau, une douzaine de petits navets, deux poignées de feuilles de chou rouge & de pulmonaire tachée, ou à leur défaut, une poignée de feuilles de bourache, une de buglose & une de chicorée blanche. Faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau, que vous réduirez à quatre bouillons. Coulez la liqueur : partagez-la en quatre doſes, à prendre en deux jours, une le matin à jeun, & l'autre ſur le ſoir. Ce bouillon adoucit les humeurs de la Poitrine, appaiſe la toux, & déterge les ulceres qui commencent, & on le preſcrit dans la phtiſie. *Voyez* ASTHME

POIVRADE. On appelle ainſi une eſpéce de ſauſſe qui ſe fait de la maniere ſuivante. Mettez du vinaigre dans une caſſerole avec un peu de jus de veau, ciboule, oignon coupé par tranches, tranche de citron, aſſaiſonnée de ſel & poivre, faites-la bouillir ; paſſez-la au travers d'un tamis, & vuidez-la dans une ſauſſiere.

POIVRE. Fruit étranger : il y en a trois eſpéces ; le noir, qui vient des Indes orientales, c'eſt le plus

usité ; le blanc qui est de couleur cendrée ou blanchâtre, & plus gros que le noir ; le long, qui est gros & rond comme le doigt d'un enfant. Le Poivre noir est plus commun que le blanc : il est chaud, incisif, astringent, bon pour la froideur & crudité de l'estomac, les maladies venteuses causées par l'acide vitié. Pour les pesanteurs d'estomac, indigestions, douleurs & plénitudes qui procedent de l'abondance des crudités, le plus prompt remede est d'avaler en forme de pilules, trois ou quatre grains de Poivre noir entiers, & ne rien prendre que trois ou quatre heures après.

POIX DE BOURGOGNE. Mélange de galipot sec, ou encens blanc fondu avec de la terebenthine grossiere, & un peu d'huile de terebenthine : elle entre dans la composition de plusieurs onguens : on en fait des emplâtres avec de la cire, dont les gens de la campagne se servent lorsqu'ils ont fait quelque effort : elle est bonne aussi sur les loupes des genoux.

Poix noire. Mélange d'arcançon ou fausse colophane & de Goudron : la meilleure vient de Suede ; elle est résolutive & vulneraire : on l'emploie dans les emplâtres & les onguens, les tumeurs douloureuses, la sciatique, la goute, les rhumatismes.

Poix résine. Encens blanc sorti par les incisions qu'on fait au pin, & cuit à un certain point. La bonne vient de Bayonne. Elle doit être séche & blanche : elle amolit, consolide, & desséche. On s'en sert dans les emplâtres.

POLYPE. Excrescence de chair qui vient dans les narines, qui nuit à la respiration & à la parole.

Remede contre le Polype. Prenez de la poudre subtile de corne de bœuf, & soufflez-en dans le nez avec une plume.

Ou pilez des feuilles de morelle, & humectez souvent de son jus la narine où est le Polype, avec un petit linge attaché au bout d'un chalumeau, que l'on trempe dans ce suc.

Ou incorporez avec du miel de la poudre d'oignon

d'*arum*, ou pied de veau, appliquez ce mélange sur le nez.

POLYPODE. Plante qui croît sur les vieilles murailles, & les troncs des vieux arbres : ses feuilles imitent celles de la fougere : sa racine est employée dans les remedes : la meilleure est celle qui est au bas des chênes, & qui est bien nourrie : elle purge la bile recuite : elle est fort bonne aux obstructions du foie & de la rate, au mal hypondriaque, au scorbut : elle est purgative, mais on ne l'ordonne jamais seule, elle ne feroit pas assez d'effet. Ainsi elle purge doucement l'humeur mélancolique, lorsqu'on en fait bouillir une demi-once avec les boutons de houblons, & des pommes reinettes.

POMMADE pour raffraichir le teint, & ôter les rougeurs. Faites blanchir dans l'eau une livre de panne de porc mâle, & pour cela, faites la tremper huit ou dix jours, ayant soin de la changer d'eau trois fois le jour, la battant dans l'eau avec une spatule de bois : étant devenue bien blanche, laissez-la égouter : mettez la dans un pot de terre neuf, avec une once & demi des quatre semences froides pilées ; deux ou trois pommes de reinette coupées en morceaux ; un morceau de rouelle de veau, grand de quatre doigts ; faites bouillir le tout au bain-marie pendant quatre heures ; passez votre pommade par un linge bien serré ; laissez tomber la coulure dans une terrine que vous mettrez après sur les cendres chaudes ; ajoutez-y une once d'huile d'amande douce, & une once de cire vierge blanche : le tout étant fondu & mêlé, retirez-le du feu, & battez cette pommade avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit froide.

POMMADE pour les cheveux & perruques. Prenez de la panne de porc mâle, la quantité que vous voudrez, selon ce que vous voulez faire de pommade ; coupez-la par morceaux ; mettez-la tremper dans l'eau pendant huit ou dix jours ; changez l'eau trois fois le jour ; battez-la dans l'eau avec une spatule de bois ; étant bien blanche, laissez-la égouter ; mettez la dans un pot de terre neuf, avec chopine d'eau

de rose, & un citron piqué de cloux de girofle; mettez-la sur le feu, laissez la bouillir jusqu'à ce que l'écume soit un peu rousse, écumez-la, retirez-la du feu; passez-la par une étamine; étant refroidie, battez-la dans de l'eau fraîche; ensuite dans de l'eau de rose : après quoi, ayez des plats de terre de même grandeur par couples; étendez la pommade également de l'épaisseur d'un pouce; couvrez le de son pareil, & ainsi des autres: au bout de douze heures, répandez-y des fleurs; étendez-la de nouveau, pour y mettre des fleurs fraîches, continuez dix ou douze jours; jusqu'à ce qu'elle ait pris l'odeur : ensuite serrez-la dans des pots.

POMMES. Les pommes sont le fruit du Pommier. En voici les meilleures espéces.

La Reinette blanche Elle est tendre, n'a pas l'eau si relevée que les autres.

La Reinette grise : elle est plus ferme que la blanche, elle a l'eau sucrée & relevée; c'est la meilleure de toutes.

La Reinette franche, grosse, jaunit en mutissant, elle est tiquetée de points noirs, a l'eau sucrée : on en fait des compotes.

Pomme de Rambourg, grosse, ronde, verte d'un côté & mêlée de rouge de l'autre : ces Pommes ne sont bonnes qu'en compôte.

Pomme de Calville, rouge, grosse, plus longue que ronde, d'un goût vineux.

Pomme de Calville blanche, à côtes de Melon, a un goût relevé, est plus estimée que la rouge.

La Pomme d'Or, ou Reinette d'Angleterre, belle, de moyenne grosseur, plus longue que ronde, jaune & tiquetée de points rouges, son eau sucrée.

La Pomme de Fenouillet assez semblable à une petite Reinette; d'un fond violet, couvert d'un gris roussâtre, la chair fine, l'eau sucrée.

Pomme violette. Espéce de gros fenouillet, grosse, presque ronde, mêlée de rouge du côté du soleil, la chair blanche & délicate, l'eau douce & très sucrée.

La Pomme d'Api, petite, d'un rouge vif du côté

du soleil, blanche de l'autre, la peau fine, l'eau douce & sucrée.

La Pomme de Bardin, ni grosse ni petite, grise, & d'un rouge brun, l'eau sucrée.

Moyen pour conserver une ample récolte de Pommes, & les empêcher de pourrir. On doit choisir d'abord celles qui sont parfaitement saines, & les porter dans une chambre où on les pose sur des clayes, en les séparant les unes des autres.

1°. Fermer exactement les portes & les fenêtres de cette chambre, y allumer du feu avec du bois de sarment, & faire ensorte que ce bois fasse beaucoup de fumée, & qu'il remplisse toute la chambre, ce qu'il faut faire pendant quatre ou cinq jours: les Pommes étant ainsi séchées par cette fumée, les mettre dans une caisse avec de la paille menue de froment, observant qu'elles ne se touchent point, commençant par un lit de paille, puis des Pommes, & finissant par un lit de paille, après quoi on ferme la caisse : les Pommes se conservent dans toute leur bonté pendant une année entiere.

Compôte de Pommes de Reinette avec la peau. Prenez une demi douzaine de Pommes de Reinette; coupez-les en deux; ôtez-en les cœurs; piquez les avec la pointe d'un couteau; mettez-les à mesure dans l'eau; puis retirez-les; mettez-les dans une poële avec un quarteron de sucre, & un demi septier d'eau; faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes : si le sirop n'est point assez doux, on peut lui donner un bouillon ou deux.

Compôte de Pommes pelées. Elle se fait de la même maniere, si ce n'est, que lorsqu'elles sont bien mollettes; on les tire pour les mettre dans une porcelaine, & on fait consommer le reste du syrop jusqu'à ce qu'il soit en gelée, & il est tel lorsqu'on le voit tomber à grosses gouttes, & qu'il ne coule pas par fil; alors on le verse sur le fruit.

Compôte à la Portugaise. Après avoir coupé les Pommes comme ci-dessus, on les met dans une tourtiere avec son couvercle, & du sucre en poudre

dessus & dessous ; on les met sur le feu, on couvre la tourtiere de son couvercle ; on met du feu dessus, & on les fait cuire, jusqu'à ce que le sucre soit bien roux.

Gelée de Pommes. Mettez sur le feu dans une poële avec de l'eau, des Pommes de Reinette coupées par morceaux ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles viennent en marmelade ; passez cette décoction à travers un linge ou tamis, & jettez la dans une quantité nécessaire de sucre, que vous faites cuire à cassé ; faites bouillir le tout légerement, entre lissé & perlé, & écumez avec soin : au reste, pour une pinte de jus, il faut trois quarterons de sucre. On peut faire une gelée de Poires, de la même maniere.

Marmelade de Pommes. On la fait de même que celles des Poires de Rousselet. *Voyez* Poires.

Les Pommes de Reinette sont d'un grand usage dans les remedes : elles sont pectorales, rafraîchissantes, chassent la mélancolie, lâchent le ventre. Le syrop de Pommes simple est salutaire dans les maladies causées par la tristesse & le chagrin.

Le syrop de Pommes composé, est laxatif : si on met infuser du séne dans ce syrop, ce sera un purgatif agréable, & spécifique pour les mélancoliques & les hypocondriaques.

POMMIER cultivé. (le) soit nain, soit à plein vent, se multiplie par les pepinieres qu'on fait de pepins de marc, ou par des plants enracinés, ou par des boutures : la voie la plus courte est de les greffer sur un Pommier sauvage, ou de paradis. Le Pommier, ainsi que le Poirier, veulent être labourés deux fois l'an : on élague la tige à hauteur d'homme ; on répand sur son pied de la lie de vin vieux ; on fume les Pommiers avec du fumier de mouton, ils fleurissent au printems ; on cueille les Pommes à la mi-Septembre.

Les Pommes sont le fruit du Pommier. Elles viennent en été & Automne : il y en a de beaucoup d'espéces. *Voyez* Pommes.

Pommier champêtre, ou planté en plein champs.

Les Pommes qui en viennent ne sont bonnes que pour faire le cidre : il en est de même des poires que l'on plante ainsi. Le Pommier de cette espéce est bas & tortu ; ses feuilles sont grosses & cendrées, jaunes en dedans ; il lui faut une terre grasse & un peu humide, & une exposition au midi. On le multiplie par les pepinieres, ou par des plants enracinés ; ou des boutures, ou en les greffant sur des Pommiers sauvages, ou sur des pruniers, pêchers, coignassiers : c'est la voie la plus sûre & la plus prompte.

Le Poirier champêtre vient de la même maniere que le Pommier ; le meilleur est de le greffer sur quelque sauvageon, de son espece. Pour cet effet, on doit avoir des pepinieres de jeunes plants ou pepins, & garnies de plants de différens âges : on greffe les fruitiers au bout de trois ou quatre ans selon leur force. Au reste, dans les terres labourables on doit les planter fort au large, environner les arbres de bons pieux, de peur que la charrue ne les offense ; les labourer, tant le Pommier que le Poirier, deux fois dans les premieres années, & les déchausser au moins tous les trois ans pendant l'hiver, couper avec soin tout ce qu'on trouve de bois mort ; les écheniller au printems ; les fumer avec du fumier de mouton & d'âne, ou du marc de raisin & de Pommes. Ces arbres rapportent ordinairement la troisiéme année ; le Poirier est à la vérité un peu plus tardif, mais il dure plus longtems. On fait le cidre & le poiré des fruits de ces arbres : on peut garder les meilleures pour les faire cuire & servir dans le ménage.

Le bois de Poirier & de Pommier sert pour les ouvrages de menuiserie : on en fait des planches, longues de six à neuf pieds, d'un demi pouce d'épaisseur.

POMPE. Machine hydraulique, d'une grande commodité pour élever les eaux des rivieres, des lacs, des étangs, des canaux, des puits, pour conduire les eaux où l'on veut selon les différens besoins, & faciliter les arrosemens. Une Pompe est

composée d'un tuyau, dont la principale partie est appellée corps de Pompe, & le reste tuyau montant; d'un piston, qui est un gros bout cylindrique, qui a son jeu dans le corps de la pompe, & de deux soupapes par où entre l'eau: il y a plusieurs sortes de Pompes, mais elles peuvent toutes se réduire à deux, savoir:

1°. La Pompe aspirante est celle, qui par le mouvement d'un piston creux, garni d'une soupape, attire l'eau au-dessus de sa soupape du corps de Pompe, jusqu'à la hauteur de trente un pieds ou environ, selon la pesanteur de l'air, qui est la cause de cet effet. Ce piston éleve en même tems, l'eau qu'il avoit fait passer au dessus de sa soupape en s'abaissant: c'est la Pompe la plus simple de toutes.

2°. La Pompe refoulante & de compression: c'est celle qui, à la différence de la premiere a son tuyau montant, à côté du corps de Pompe, & dont le corps de Pompe même, & le piston, sont à peu près semblables à une seringue ordinaire, parceque le piston n'étant pas creux, & n'ayant pas de soupape comme les autres, l'eau ne passe pas au travers, mais il l'attire seulement, en l'élevant au-dessus de la soupape du corps de Pompe, & la pousse en s'abbaissant au-dessus de l'autre soupape, qui est au bas du tuyau montant. On peut ajouter à ces deux sortes de Pompes, la Pompe mixte; elle est composée en partie de la Pompe aspirante, & en partie de la refoulante.

PONCIRES. On appelle ainsi les gros Citrons: ils ont peu de jus, mais on fait ordinairement de leur écorce, une excellente confiture, parcequ'ils l'ont épaisse.

PONTE. C'est le tems où un oiseau pond un certain nombre d'œufs, avant que de couver.

PORC. *Voyez* COCHON.

PORC SALÉ. Le tems de saler le Porc, est depuis la Saint Martin, jusqu'au carnaval. Maniere de saler le Porc. Coupez par morceau la chair du Porc qu'on vient de tuer, après en avoir tiré les entrailles & le sang, qui servent à faire du boudin, des

andouilles & des saucisses; & après avoir laissé évaporer la plus grande humidité de la chair, étendez tous les morceaux les uns après les autres sur le saloir, qu'il seroit bon d'avoir imbibé auparavant avec de l'eau de genievre; frottez les de sel avec la main, de maniere qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait été pénétré: à mesure que vous salerez ces morceaux, arrangez-les sur la table, serrés l'un contre l'autre, & entassés par lits; laissez-les pendant huit jours en cet état; au bout de cet espace, changez-les de situation, en mettant dessous, ceux qui étoient dessus; & frottez de sel les endroits où il n'y en auroit pas eu assez; dérangez-les ainsi jusqu'à ce que le lard paroisse luisant; alors battez chaque piece avec un bâton pour en ôter le sel superflu; puis attachez-les à un ratelier, dans un endroit à l'abri de la chaleur. Mais pour le garder plus long tems, il faut auparavant le faire enfumer à la cheminée.

Autre maniere. Après avoir ôté le dedans, les jambons, les épaules, la tête, & autres gros morceaux, fendez tout le reste en deux parties; salez-les bien, passez dessus, & par deux ou trois fois, un rouleau à force de bras, pour faire pénétrer le sel, & de deux jours en deux jours; puis pendez le salé au plancher, & salez de même les pieces que vous avez levées.

La graisse ou panne de Porc est émolliente & résolutive, elle entre dans les cataplasmes, & ramollit les tumeurs. Elle est spécifique contre les brûlures si on la jette bouillante goutte à goutte sur des feuilles de laurier, desquelles on enduit la partie brûlée. On l'emploie contre la roux violente: on se sert d'une couenne de lard dans l'esquinancie; elle sert à faire plusieurs onguens: la fiente de Porc arrête les hémorragies.

Fiel de Porc préparé, Remede sudorifique: maniere de le preparer. Prenez des vesicules de fiel de Porc mâle en tel nombre que vous voudrez: ouvrez-les pour en faire sortir la liqueur, & la mettez au bain-marie dans un vaisseau de terre vernissé, pour

la faire évaporer jusqu'à consistence de gomme épaisse; puis faites la sécher lentement dans une étuve jusqu'à ce qu'elle soit réduite en masse assez dure pour être mise en poudre subtile, que vous passerez par un tamis de soie. Prenez une once de cette poudre & une once de poudre de vipere ordinaire, ou de celle qui est faite avec le cœur & le foie de vipere, & qui est la meilleure : mêlez-les exactement, & gardez ce mêlange dans une bouteille de verre bien bouchée.

PORC ÉPIC (le) est un gros hérisson qui a les piquans plus longs & plus mobiles; il est rare en France.

PORREAUX. Plante potagere composée de plusieurs feuilles blanches collées les unes contre les autres, & qui deviennent vertes en sortant de terre : on les seme au mois de Mars en terre bien prépatée & à plein champ : on les replante au mois de Mai en planche labourée sur des alignemens tirés au cordeau, espacés de quatre à cinq pouces, en des trous profonds de six pouces, & espacés de quatre : on doit couper l'extrêmité des racines & des feuilles, puis les arroser & les serfouir : on doit les couvrir de grand fumier dans les tems de gelée.

POSSESSEUR de bonne foi. On appelle ainsi celui qui a acquis à titre translatif de propriété, comme par achat & par legs, une chose de celui qu'il croyoit en être propriétaire. Ce Possesseur, à cause qu'il l'est de bonne foi, a deux avantages; 1°. il fait les fruits siens; 2°. il peut acquérir la propriété de la chose par le moyen de la prescription.

POSSESSION immémoriale. C'est une Possession qui a duré pendant plus de cent ans, ou celle qui excéde la mémoire des hommes les plus anciens: ainsi, s'il s'agit de la situation de certains lieux pour lesquels il y a procès, celui là sera dit avoir une Possession immémoriale qui justifiera par les plus anciens du lieu, que la disposition des lieux a toujours été telle qu'il la soutient.

POTAGE, soupe; sorte de mets composés de pain coupé par tranches, & qu'on a fait tremper dans du bouillon tout chaud.

Potage à la viande. La meilleure viande pour faire de bon bouillon, & par conséquent un bon potage, eſt la tranche de bœuf, la culotte, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau & le giſte à la noix. La viande doit être ſaine, & fraîchement tuée, pour donner du goût au bouillon. Il faut d'abord écumer le pot: y mettre du ſel, & enſuite toute ſorte de bonnes racines bien ratiſſées & lavées, comme celeri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux: faites bouillir doucement le pot juſqu'à ce que la viande ſoit cuite, & paſſez le bouillon dans un tamis.

Potage aux herbes en gras. Faites cuire dans du bouillon & dans une petite marmite toute ſorte d'herbes bien épluchées, telles que l'oſeille, la laitue, le cerfeuil, le pourpier, un peu de celeri: quand elles ſont cuites, faites mitonner le potage, & mettez vos herbes deſſus.

Potage aux choux en gras. Faites blanchir la moitié d'un chou avec un morceau de petit lard coupé en tranches: ficelez le chou & le lard chacun à part, & faites-les cuire également à part dans une petite marmite avec du bouillon gras; l'un & l'autre étant cuits, faites mitonner votre potage, & mettez les choux par deſſus.

Potage au ris en gras. Lavez à l'eau tiede trois ou quatre fois un quarteron plus ou moins de ris; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec de bon bouillon & du jus de veau, quand il eſt cuit dégraiſſez-le.

Potage en maigre. Il ſe fait avec de bonnes herbes, comme cerfeuil, pourpier, laitue, oſeille, quelques oignons, une quantité ſuffiſante de beurre: ſi on eſt dans la ſaiſon des pois, ajoutez-en. Faites bouillir le tout enſemble; paſſez-le en purée claire, délayez cinq ou ſix jaunes d'œufs avec le quart de ce bouillon, & mettez-les dans le potage lorſque vous voudrez le ſervir.

Potage à l'eau. Mettez dans une marmite de trois pintes, plus ou moins un quartier de chou, deux panais, ſix oignons, un pied de celeri, trois ou quatre navets, un peu de perſil: faites un paquet

avec de l'oseille, poirée, cerfeuil : liez dans un petit linge un demi litron de pois ; faites bouillir le tout pendant trois heures ; assaisonnez-le du sel qu'il faut ; passez le bouillon dans un tamis : faites mitonner le Potage, & garnissez-le avec les légumes qui sont dans la marmite.

Potage de lentilles en maigre. Mettez cuire des lentilles avec un bouillon de racines. Faites roussir dans une casserole un bon morceau de beurre, un oignon coupé par tranches, une carote, un panais ; mouillez d'un bouillon de poisson : assaisonnez-les de deux ou trois clous, basilic, persil, ciboule, rocamboles, champignons, croutes de pain : laissez mitonner le tout. Les lentilles étant cuites, écrasez-les ; vuidez-les dans la casserole où est le coulis & laissez mitonner : passez le coulis, tenez-le chaud : mettez-y une cuillerée de lentilles entieres ; faites mitonner des croutes d'un bouillon de poisson ; mettez un petit pain farci au milieu, & jettez votre coulis sur votre Potage.

Potage d'oignons au roux en maigre. Pelez trois ou quatre douzaines d'oignons, & d'une égale grosseur : farinez-les ; faites-les frire dans du beurre : dès qu'ils ont pris belle couleur, tirez-les, laissez-les égouter : mettez-les dans une petite marmite ou pot de terre. Mouillez-les d'un bouillon de poisson : faites mitonner des croutes du même bouillon, & mettez sur votre Potage un cordon d'oignon roux, & jettez le bouillon par-dessus les oignons.

Potage, ou soupe au lait. Mettez de bon lait dans une casserole sur un fourneau avec du sucre à proportion, un morceau de canelle en bâton, une feuille de laurier, un peu de sel. Lorsqu'il veut bouillir, délayez avec un peu de lait six jaunes d'œufs frais ; passez-les dans une étamine ; versez-les dans le bouillon de lait, que vous remuez toujours jusqu'à ce qu'il soit un peu lié. Faites sécher au feu des tranches de mie de pain fort minces ; arrangez-les au fond du plat : faites les mitonner avec du bouillon de lait prenant garde qu'il ne bouille ; & versez le reste du bouillon sur le pain.

Potage de citrouille au lait. Coupez de la citrouille en dez bien menus, passez-les à la casserole, avec bon beurre, assaisonnez de sel, persil, cerfeuil, fines herbes: mettez-les dans un pot de terre avec lait, bouillon, & dressez-les sur des croutes mitonnées.

POTAGER (Jardin) C'est celui où l'on cultive les légumes & les autres herbes qui servent à la cuisine. Un Potager ne fait pas à la vérité une impression éblouissante, comme le parterre, mais il attache plus long-tems les spectateurs, parcequ'il renferme dans son sein une infinité de plantes qui servent de nourriture à l'homme & même de remede.

Un Potager, pour être bien situé, doit avoir un bon fond de terre, c'est-à-dire, qui tienne le milieu entre la terre serrée & la terre legere, être dans une exposition favorable telle que celle du Midi, & au défaut celle du Levant, la pire est le Nord; avoir un terrein bien distribué & la commodité de l'eau. On doit garantir le Potager des vents les plus à craindre, à l'aide d'une muraille fort élevée, ou en le plaçant, si on peut à l'abri d'une colline.

Pour bien distribuer un Potager, on doit d'abord prendre le terrein suffisant le long des quatre murs, 1°. pour y mettre des arbres en espaliers; 2°. pour les plattebandes qui doivent regner autour des quarrés, & dans le milieu desquelles on met des arbres en buisson; 3°. pour les allées, le long desquelles on fait des bordures, ou de fraisiers ou de violettes. Ensuite, si le jardin est spacieux, on partage tout le terrein du milieu en quatre grands quarrés; que l'on divise, si on veut, en quatre autres plus petits: on pratique deux petites allées, l'une sur la longueur du terrein, l'autre sur sa largeur. C'est sur ces divers quarrés que l'on distribue par un exact alignement, les planches sur lesquelles on fait venir les plantes potageres. Ces planches sont des quarrés ordinairement de la même longueur que le quarré même dont elles font partie, & larges de quatre pieds. On seme, ou l'on plante sur chacune de ces planches les plantes potageres chacune en sa saison: ainsi, il doit y avoir un quarré pour les laitues, un pour les asperges, deux

pour les artichaux, un pour les pois, féves & haricots, un pour le persil, cerfeuil, pimprenelle, ainsi des autres : on y met ordinairement des herbes fines en bordures. Comme il y a des plantes passageres, on doit savoir combien de tems chaque plante occupe l'endroit où elle est mise, pour y en mettre aussitôt d'autres à la place, afin qu'il ne reste point de terre inutile : ainsi le quarré des laitues qu'on replante pour le printems, peut être employé en chicorée blanche pour l'automne & l'hiver : celui des pois, pour les choux d'hiver, ainsi des autres. Au reste, les allées & les sentiers doivent être toujours tenus plus hauts que les quarrés.

POTION (la) est un médicament liquide fait avec des eaux distillées, auxquelles on ajoute des poudres, des confections, des sels, des huiles, des syrops qui la rendent trouble. Elle est corrective quand on ne la donne que pour corriger les humeurs : elle est purgative, lorsqu'on y dissout des purgatifs.

POTIRON. Espéce de citrouille qui produit un rond persemé de petites tubercules. V. CITROUILLE.

POTS à fleurs. Ceux qui sont les plus estimés doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture. Le fond doit en être plus étroit que l'entrée de deux ou trois doigts, troué par en bas, mais peu pour écouler l'eau ; & on doit les poser sur de petits quarrés de pierre & non sur la terre nue, afin que les vers n'y trouvent point d'entrée : les pots vernissés sont les meilleurs.

POUDRE purgative pour les gens de la campagne. Prenez une once de Jalap, & demi once de gomme gutte : mettez le tout en poudre ; mêlez-le, & gardez-le pour l'usage. Si on veut qu'elle opere mieux, faites une infusion de deux gros de séné dans un verre d'eau, & vous y dissoudrez huit ou dix grains de cette poudre.

La prise de cette poudre est de six ou sept grains d'orge pour les enfans depuis quatre ans jusqu'à sept ; & depuis sept jusqu'à quinze, de dix à douze grains ; & pour les autres âges, depuis vingt grains jusqu'à trente. Cette poudre est spécifique pour l'enflure ;

mais

mais on doit s'en abstenir dans toutes les affections de poitrine.

POUDRE contre les vers. Prenez *semen contra*, quatre onces ; feuilles de sené, une once ; coriandre préparée & corne de cerf en poudre, de chacune demi dragme : mêlez le tout ensemble réduit en poudre.

POUDRE de sympathie. Prenez une livre de vitriol romain, réduisez-la en poudre ; faites sécher cette Poudre au soleil au plus fort de l'été : mettez de cette Poudre sur la plaie avec un peu de charpie, & un astringent par-dessus composé de blancs d'œufs & de vinaigre. On emploie cette poudre contre toute sorte d'hémorragies.

POUDRE à tirer (la) est composée 1°. de nitre ou salpêtre, c'est ce qui lui donne la force ; 2°. de soufre, c'est ce qui lui fait prendre feu : 3°. de charbon pilé pour lier la composition. La bonne poudre doit être de couleur cendrée ou plombée, & tirer un peu sur l'obscur. Pour éprouver si elle est bonne, on verse sur un papier blanc un peu de poudre, comme la contenance d'un dez à coudre : on y met le feu avec un charbon ne touchant la poudre que légerement. Si la Poudre en prenant feu s'éleve en l'air, & ne brûle point le papier, ne lui laissant qu'une tache grise, elle est très bonne : en un mot moins la poudre brûle le papier, meilleure elle est.

POUDRE à poudrer. On la fait avec de l'amidon le plus blanc, le plus sec & le plus fin : sur huit livres on y mêle une livre d'iris, racine qui sent naturellement la violette, une poignée d'os de bœuf brûlés jusqu'à blancheur & bien pilés, on passe le tout par un ramis de crin fort délié.

POULAILLER, lieu où les poules se perchent & où elles pondent. Le Poulailler doit former un quarré long & placé dans quelque coin de la basse cour, à l'abri du grand froid & du grand chaud : les ouvertures & portes doivent être tournées à l'Orient, il est bon que les murailles soient bien construites, blanchies en dehors & en dedans, & à l'abri des fouines & autres animaux qui nuisent aux poules : les ouvertures, garnies d'un treillis de fer assez larges pour donner du jour, &

assez étroit pour que les bêtes ennemies n'y entrent point. Il doit y avoir des panniers attachés à la muraille avec du foin dedans, & où les poules puissent pondre. On met auprès du Poulailler une espéce de fumier qu'on appelle une verminiere qui sert à engraisser la volaille : pour cet effet on remplit un trou creusé en pente, de beaucoup de terreau qu'on arrose de sang de bœuf ; on y répand un peu d'avoine : on remue le tout, comme si on le labouroit, il naît sur ce fumier une grande quantité de vers & d'herbes.

POULARDE, jeune poule engraissée. Diverses manieres d'apprêter les Poulardes ; 1°. à la broche, ce ne doit être que quand elles sont tendres : lorsqu'elles sont plumées & bien mortifiées, faites-les blanchir sur la braise ; épluchez, ficelez & bardez-les : étant presque cuites, débardez-les, pannez-les d'une mie de pain, faites-leur prendre une belle couleur.

2°. Au gros sel : pour cet effet vuidez-les, troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir un moment ; bardez-les de lard ; mettez-les cuire dans la marmite : étant cuites, servez-les avec un peu de bouillon & du gros sel par-dessus. On accommode de même les chapons.

3°. En ragoût à la bourgeoise. Vuidez la Poularde, troussez-lui les pattes dans le corps ; mettez dans une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés par tranches : mettez la Poularde dessus, l'estomac en dessous ; couvrez-la de deux oignons, par tranches, de filets de deux racines, d'un bouquet de fines herbes, d'un peu de sel ; faites cuire le tout sur la cendre chaude : à moitié de la cuisson, mettez-y un demi verre de vin blanc ; étant cuite, dégraissez-la & mettez-y un peu de canelle.

4°. A la Sainte-Menehoult. Epluchez & vuidez des Poulardes fines, troussez les pattes dans le corps, fendez-les sur le dos : étendez-les sur la table ; battez-les, ôtez les os des cuisses : mettez des tranches de veau dans une casserole sur un fourneau, & lorsqu'elles commencent à suer, mettez-y un peu de farine : mouillez-les de bouillon ; rangez vos Poulardes dans la casserole, après les avoir piquées de quelques lar-

dons de gros lard : assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes & épices, persil haché, oignons, & bardes de lard dessus : faites-les cuire à petit feu ; arrosez-les à mi-cuisson d'un gobelet de lait avec crême : lorsqu'elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur jus ; alors frottez-les de graisse, pannez-les de mie de pain, & faites leur prendre couleur sous un couvercle : dressez-les sur un plat, & mettez-y de l'essence de jambon dessus.

5°. En fricandeaux. Faites blanchir une ou deux Poulardes sur la braise : coupez-les en deux par le dos le long des reins & le milieu de l'estomac : applatissez-les avec le plat du couperet : piquez-les de menu lard ; mettez les deux moitiés de Poularde dans une casserole que vous aurez garnie d'un morceau de rouelle de veau, d'une rranche de jambon : ajoutez-y douze champignons, un oignon, sel, poivre, fines herbes, fines épices : mouillez moitié d'eau & moitié de bouillon : faites cuire le tout, mais point trop ; cela fait, retirez les viandes, ne laissez que le jus : dégraissez-le ; faites-le diminuer ; remettez alors vos moitiés de poulardes dedans le lard en dessous, & remuez pour leur faire prendre belle couleur & les glacer ; ensuite retirez-les de la casserole, & les dressez dans un plat.

6°. Aux olives. Faites rotir des Poulardes bien tendres avec une barde de lard sur l'estomac : faites un ragoût composé d'un peu de persil haché, & passez-le avec un peu de lard & farine : metrez-y deux cuillerées de jus, un verre de vin blanc, des câpres hachées, des anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive ; un bouquet de fines herbes : liez la sausse avec du coulis ; coupez les jambes des Poulardes à la jointure, & ficelez aux aîles, aux cuisses, & à l'estomac ; écrasez-les un peu & mettez-les dans la sausse.

POULES, la Poule est la femelle du coq. Les bonnes Poules, & dont on fait le plus de cas, sont de moyenne grandeur & noires : elles ont la chair plus délicate & pondent davantage ; celles qui ont la tête grande, la crête rouge, les jambes & les pieds jau-

nes, l'œil éveillé, ne sont pas moins bonnes & fécondes : celles qui ont les ergots haut montés pondent moins : celles qui sont trop grasses pondent peu.

La chair de Poule nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit : elle est salutaire aux convalescens & aux personnes délicates & qui font peu d'exercice. La meilleure est celle des jeunes Poules bien nourries, & qui n'ont point encore pondu : les vieilles Poules ne sont bonnes que pour les bouillons.

Les Poules de Caux sont les plus estimées pour leur chair tendre & la délicatesse de leur goût.

La chair de poulet a les mêmes qualités que celle de poules, mais elle est plus délicate & plus succulente, ainsi on doit manger le poulet rôti & la poule bouillie; le poulet est meilleur à deux ou trois mois qu'en tout autre tems, surtout lorsqu'il est gras & tendre.

Les jeunes poules commencent à pondre dès le mois de Février quand il est modéré, & donnent plus d'œufs que les vieilles : mais celles-ci valent mieux pour couver.

On doit avoir des coqs à proportion du nombre des poules : un peut suffire à douze ou quinze.

Leur nourriture pendant l'hiver, ce sont toutes les criblures & les vanneries de grains, entremêlées de quelques herbes qu'on hache, ou de quelques fruits selon la saison, & du son bouilli : on leur donne de l'avoine pure lorsqu'on veut qu'elles pondent. On peut leur donner encore de l'orge moulu, de la vesce, du millet, du panis : on prétend que l'orge à demi cuit leur fait pondre de gros œufs.

Les lupins qui sont des pois plats & amers ne leur valent rien : on fait aussi un fumier exprès qui engendre beaucoup de vers qu'elles mangent. *Voyez* fumier. On donne quatre ou six onces de grain par jour aux poules qui sortent, & huit à celles qu'on tient enfermées.

Les Poules demandent du soin : on doit leur donner à manger au lever du soleil & vers son coucher, & toujours dans le même endroit : ouvrir soir & matin le poulailler, laisser toujours un œuf dans chaque nid : nettoyer de tems en tems le poulailler, ainsi

que les batons & juchoirs : le parfumer de thim ou de genievre pour tuer la vermine : renouveller la paille ou le foin des nids tous les quinze jours ; les garantir des belettes, fouines & autres animaux

On doit se défaire de celles qui sont trop vieilles pour pondre ou couver, & celles qui cassent & mangent leurs œufs.

Les Poules qu'on doit engraisser sont les ergotées, celles qui chantent, qui grattent, qui appellent comme le coq : on leur arrache les grosses plumes ; on les enferme dans un lieu séparé, & on les nourrit avec de la pâte d'orge, du millet, du son, des cosses de ris, panicle & avoine : elles engraissent aisément dans les mois de Janvier & Février.

Les Poules ne laissent pas de pondre sans le commerce avec les coqs ; mais ces œufs ne sont pas si sains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, parcequ'il n'y a point de germe.

Lorsque les poules, après leur ponte, qui est ordinairement de dix huit à vingt œufs qu'elles pondent de suite, commencent à glocer, on doit leur préparer un nid pour les y mettre : il doit être dans un lieu retiré, creux dans le fond & garni de foin : on ne doit pas mettre à couver celles qui n'ont pas deux ans, ni celles qui sont farouches, ou qui ont de grands ergots ; faire choix de celles qu'on appelle franches, c'est-à-dire, qui ne prennent pas facilement l'epouvante, & qui sont d'une complexion forte, & sont éveillées.

Quand la couvée est avant le mois de Mars, on donne douze œufs à la poule ; au mois de Mars quinze : au mois d'Avril & au tems chaud autant qu'elle en peut embrasser. Ceux qui sont les plus gros, les plus frais pondus, c'est-à-dire qui n'ont que neuf à dix jours, & qui étant mis dans l'eau demeurent au fond sont les meilleurs pour donner des poulets.

On doit bien se garder de remuer souvent les œufs pendant le tems de la couvée : on peut seulement les tourner une fois ou deux pendant que la Poule n'y est pas, afin qu'ils séchent également par tout.

La couvée dure vingt-un jours : au bout de ce terme

on visite la Poule; on écoute pour voir s'il n'y a pas quelque poussin qui crie : le lendemain on compte le nombre des poulets; on ôte les coques écloses, mais il est plus sûr de ne toucher au nid que quand tout est éclos. Si on n'entend pas crier les poulets trois jours après le terme de la couvée, c'est signe que les œufs sont clairs; ce qui peut arriver par plusieurs accidens, & entre autres par le tonnerre, qui les corrompt quelquefois d'un seul coup : en ce cas on doit les ôter & les jetter.

Lorsque les poulets sont tous éclos, on les met au fond d'une futaille l'espace d'un jour dans un lieu chaud, & on leur donne de tems en tems un peu d'air. Le lendemain on les met sous une espéce de cage dans un lieu exposé au soleil : on les nourrit pendant quinze jours, d'abord avec de l'orge bouilli ou du millet crud, ou avec de la farine d'orge, ou des feuilles de poireaux hachées menu & de l'eau bien nette : on les fait sortir de tems en tems pour les fortifier, & les accoutumer à l'air, mais jamais par un mauvais tems : on peut en donner à mener à une seule Poule jusqu'à vingt-cinq ou trente, & on remet les autres meres pour couver de nouveau.

Le tems de chapponner les poulets, c'est lorsqu'ils ont quitté la poule qui les mene : on laisse les plus hardis & les plus éveillés pour devenir coqs. Pour ceux qu'on veut chapponer, on leur fait une incision à la partie qui enveloppe les testicules, on les en tire avec le doigt, on cout la plaie, & on la frotte avec du beurre frais.

Si on veut avoir des poulets en hiver, on doit user pour cela de la méthode suivante qui a été éprouvée. On prend une poule-d'inde après Noel; on la met dans un lieu bien chaud : on lui donne vingt-cinq œufs à couver; dans dix-huit ou vingt jours les poussins éclosent : on les met chaudement dans un panier avec de la plume durant cinq ou six jours, & on les nourrit à l'ordinaire tant qu'ils sont sous l'aîle de la mere.

On fait un bon profit sur les Poules en portant leurs œufs aux marchés voisins, ainsi que les poulets, &

de ces derniers depuis le commencement du printems jusqu'au mois d'Octobre, parcequ'on a soin de mettre les Poules couver de bonne heure : on y porte les poulardes depuis le mois d'Août jusqu'en Mars ; ensuite les chapons. *Voyez* Volaille & Dindons.

POULES D'EAU. Oiseau aquatique, dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différente couleur, le bec long & noir, la queue courte, les jambes oblongues qui lui servent à marcher dans l'eau, quoiqu'elles ne nagent pas parfaitement : elles sont estimées, même pour les bonnes tables, lorsqu'elles sont jeunes & grasses : leur chair est fort nourrissante, mais elle ne se digere pas facilement. On chasse ces oiseaux au fusil, & on les prend avec des hailliers de quinze à vingt pieds de long autour des étangs & des ruisseaux, au milieu des herbiers & des joncs, où ils se tiennent dans les mois de Mai, Juin & Juillet. On prend de même les Rasles de genêt & Rasles d'eau, ceux-ci sont de petites Poules d'eau.

POULES D'INDE. *Voyez* DINDONS.

POULETS. On en distingue de différentes sortes : les Poulets à la Reine, sont les plus petits & les plus estimés ; les Poulets gras sont les plus forts & sont aussi estimés : on les met à la broche. Des Poulets communs on fait des fricassées.

Maniere de faire rôtir les Poulets gras. Etant plumés & mortifiés, faites-les refaire sur la braise ; épluchez, ficelez, piquez-les de menu lard : bardez-les, embrochez & les pliez de feuilles de papier : étant presque cuits, ôtez le papier ; faites-leur prendre belle couleur, & les déficelez.

Différentes manieres d'accommoder les Poulets.

1°. En fricassée. Flambez, épluchez & vuidez vos Poulets : ôtez en la peau, coupez les pattes au-dessus du joint, & les petits bouts des aîles : levez les cuisses & cassez d'un coup de couteau l'os du bout du pilon de la cuisse : levez les aîles & l'estomac ; étant ainsi coupés, lavez-les, faites-les blanchir sur le fourneau : mettez-les dans l'eau froide ; faites-les égouter sur un tamis : mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, beurre frais, bouquet de fines herbes,

oignons piqués de clous, ris de veau, champignons, quelques truffes, sel, poivre, passez le tout sur le fourneau : mettez un peu de farine, remuez deux ou trois tours : mouillez moitié bouillon moitié eau : laissez cuire à petit feu la fricassée ; étant diminuée à propos, liez-la sur le fourneau avec une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs délayés avec de la crême de lait, sans faire bouillir, ajoutez-y un peu de persil.

2°. A la braise, comme les poulardes.

3°. Au jus : on ne doit employer pour ce ragoût que des poulets gras bien fins : on les épluche, on les vuide, on détache la peau de l'estomac ; cela fait, assaisonnez autant de bardes de lard que de Poulets & de la même grandeur, de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule, hachés & mêlés : mettez-en une sur l'estomac de chaque Poulet entre peau & chair : ficelez-les, enveloppez-les de bardes de lard : mettez-les à la broche : étant cuits, débardez-les, dressez-les dans un plat, & jettez un jus de veau dessus.

Poulets à la Tartare. Epluchez deux ou trois Poulets : coupez-les en deux ; battez-les avec le plat du couperet : mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard, sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule ; laissez-les mitonner doucement jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Ensuite panez-les, faites-les griller sur le gril ; & servez les avec un jus de citron pour entrée.

Poulets au verjus. Epluchez-les, vuidez-les, flambez les avec un papier : faites une farce avec leurs foies, graisse de veau, lard blanchi, assaisonnés de sel, poivre, fines herbes : introduisez cette farce dans le corps : mettez-en un peu entre cuir & chair. En cet état, faites-les revenir dans une casserole avec beurre, lard fondu, oignon coupé en deux, clous, basilic, sel, poivre ; étant refaits, faites-les cuire à la broche : jettez dans l'eau bouillante de petits bouquets de verjus : tirez-les, égoutez les ; ajoutez-y un peu de verjus liquide : laissez-les mitonner dans un peu de coulis, & jettez cette sausse sur les poulets.

POULIOT. Plante fort basse dont les fleurs sont rouges & rondes : il croît dans les lieux champêtres, incultes, & humides. Il fleurit au mois de Juin ; il est chaud & dessicatif, d'un goût âcre & amer ; il est bon en maniere de thé contre la toux opiniâtre & les rhumes invétérés. Son suc mêlé avec un peu de sucre, est excellent pour la toux convulsive des enfans.

POULS. On appelle Pouls le battement que cause le sang chaque fois qu'étant poussé dans la cavité des arteres il en dilate les parois. Maniere de connoître le Pouls. Il ne faut d'abord toucher le Pouls que légerement, se réservant d'appuyer ensuite peu à peu jusqu'à ce qu'on en sente distinctement le mouvement. Si on ne le découvre pas dans l'endroit ordinaire, on parcourra toute l'étendue du poignet en tâtant : ou bien on tâtera l'autre bras. Dès qu'on aura senti le battement du Pouls, on laissera les doigts dans la même situation pendant quelques minutes, pour connoître la force ou la foiblesse du Pouls, sa dureté ou sa molesse, sa fréquence ou sa lenteur, son égalité ou son inégalité.

Dans un homme qui se porte bien les battemens sont égaux ; mais il varie selon les différens âges : car il est fréquent dans les enfans ; grand & fort dans l'âge viril, foible & languissant dans la vieillesse. Le Pouls change encore selon les saisons, ainsi il est plus fréquent en été : selon la différence des tempéramens, il est plus dur dans les gens sanguins & bilieux ; foible & mou dans les phlegmatiques, inégal dans les mélancoliques : selon le différent mouvement des passions ; dans la joie il est égal & plein ; dans la tristesse foible & languissant ; dans la colere & la crainte, fréquent.

Dans les fiévres, il est beaucoup plus fréquent, élevé, plus dur que dans l'état naturel : il est cependant quelquefois languissant & concentré dans les fiévres malignes, le pourpre, la rougeole, la petite vérole, dans le commencement des redoublemens & des accès de fiévres intermittentes. En général, quelque soient les battemens du Pouls, on ne peut en

conclure qu'il y ait de la fiévre, si la peau n'est en même tems seche & brûlante.

L'inspection de la langue est encore un moyen sûr pour s'en éclaircir, car si elle est seche & qu'en y appuyant le doigt on sente une chaleur vive & pénétrante, on ne peut douter qu'il n'y ait de la fiévre.

Dans la peripneumonie & l'asthme, le Pouls est souvent foible & embarrassé, & quelquefois plus fort que dans l'état naturel : dans l'apoplexie de sang il est plein & dur; dans la pleuresie, languissant & mou; dans les migraines, les vapeurs, les évanouissemens, petit & enveloppé; dans la palpitation de cœur, & lorsque le sang est embarrassé de matieres étrangeres, il est intermittent; un pouls petit & languissant, marque que les vaisseaux sont trop pleins, ou que le poumon est embarrassé. *Helvet.*

POUMON (maladie du) ou Pulmonie. Les personnes qui ont le Poumon affecté, ou qui sont ménacées de pulmonie, peuvent user du remede suivant. Prenez gros comme la tête, de pulmonaire attachée sur l'écorce des vieux chênes, lavez-la & l'épluchez : mettez dessus trois pintes d'eau dans une cruche de terre non plombée: faites bouillir le tout jusqu'à la réduction de moitié; passez-le par un linge blanc, & sur chaque chopine de décoction, mettez une raisonnable quantité de miel de Narbonne : faites bouillir la décoction demi-quart d'heure & écumez-la; & faites-en prendre tous les matins un grand verre jusqu'à parfaite guérison.

Ou faites bouillir des feuilles de pulmonaire, d'ache, d'alleluia, de chacun une poignée, & une demi-poignée de fleurs seches de pas-d'âne, avec quatre pintes d'eau à la consomption du quart, & prenez un verre de cette ptisanne tous les matins.

Remede contre la foiblesse de poitrine. Faites bouillir dans une pinte d'eau de fontaine ou de riviere quatre racines de scorsonere, & après l'avoir passée, faites-y bouillir & écumer deux onces de bon miel blanc avec un gros de canelle concassée mise dans un nouet de linge, & prenez-en un verre soir & matin pendant le mal de poitrine.

Remede qu'on peut faire dans une fluxion de poitrine. Mettez dans un pot de terre neuf vernissé tenant pinte, six ou sept feuilles de chou rouge, autant de celles de pas d'âne, avec un morceau de beurre frais; & quand le bouillon sera consommé à demi, passez-le dans un linge, prenez-le en vous couchant, trois heures après le souper, & prenez-en autant le matin à jeun. *V.* EMPIEME.

POURPIER. Plante de jardin, il y a le cultivé & le sauvage: celui-ci est plus petit & rampe à terre. Le pourpier est d'un grand usage pour les alimens: il ne se multiplie que de graine, qui est noire & fort menue, voilà pourquoi on le seme fort dru: on ne le seme sur couche que vers la mi-Mai, & si on le seme en pleine terre, on doit la remuer un peu pour faire entrer la graine. On emploie le Pourpier dans les remedes: il est dessicatif & rafraîchissant; il est bon pour éteindre la bile; dans les fiévres putrides & malignes, dans les ardeurs d'estomac. Ses feuilles appliquées en cataplasme à la plante des pieds diminuent la douleur de tête: le syrop de pourpier est spécifique contre le crachement de sang: sa décoction est bonne dans les pertes de sang des femmes, & fait mourir les vers des enfans.

POURPRE. Espéce de fiévre maligne pestilentielle qui paroît par des éruptions sur la peau, semblables à des morsures de puces ou de punaises, ou à des grains de petite vérole. Elles sont rouges, citronées, violettes, livides ou noires: quand elles paroissent en grande quantité c'est bon signe.

Remede contre le Pourpre. Prenez une poignée de buglose, une de betoine, d'angelique, d'agrimoine, de morgeline, lavande, sauge, thim sauvage, marjolaine, hyssope: faites bouillir toutes ces herbes dans du vin: mettez-les ensuite sur des étoupes en forme de calotte que vous appliquerez sur la tête du malade le plus chaudement qu'il le pourra souffrir: enveloppez sa tête, & le couvrez médiocrement dans son lit; car il n'est pas nécessaire de le faire suer. Ce remede attire tout le venin & coupe la fiévre; on doit le faire le plutôt qu'il est possible, & le réitérer s'il n'a pas

fait son effet la premiere fois. *V*. Fiévre maligne.

POUSSE. Maladie des chevaux : c'est une difficulté de respirer, accompagnée d'un battement de flanc & de dilatation des narines, lorsque les chevaux courent, ou montent. Le siége de cette maladie est dans le poulmon : elle vient de quelque humeur qui s'y arrête, qui y fait un amas de flegmes & de pituite : ce mal est opiniâtre. La cause ordinaire vient des alimens trop chauds, comme le foin en trop grande quantité, le sain foin vieux, ou de ne pas faire assez d'exercice, & quelquefois des efforts qu'on fait faire aux chevaux dans les courses violentes. On peut guerir la Pousse, si les chevaux sont jeunes, & si le mal n'est pas ancien.

Remede. Prenez deux livres de plomb : faites-les fondre dans une cuiller à plomber ; étant fondu, ôtez-le du feu, remuez avec un bâton jusqu'à ce que le plomb se mette en poudre : ajoutez-y, en remuant toujours, deux livres de soufre en poudre ; faites bien incorporer le tout, & donnez tous les jours au cheval poussif une once de cette poudre dans du son mouillé, & ôtez lui le foin. En général la Pousse témoigne par ses effets, qu'elle est accompagnée de beaucoup de chaleur : cependant les remedes rafraîchissans tous seuls lui profitent peu ; ainsi on doit s'attacher à combattre l'obstruction des vaisseaux, & employer des remedes incisifs, & atténuans accompagnés de cordiaux.

La teinture de soufre est un fort bon remede pour cette maladie, si on en donne deux pintes par jour pendant quinze jours, en laissant deux jours de repos après chaque cinquieme jour. *V*. Toux.

POUX. Petits insectes qui viennent à la tête & s'attachent à la peau des personnes mal propres, & causent des démangeaisons. Pour les faire mourir & s'en préserver, on doit se tenir proprement, changer de linge, se frotter d'huile de geniévre avec une décoction de staphisaigre ou herbe aux Poux. Le soufre, le tabac, le verd de gris, le mercure, font de bons remedes contre les Poux.

Poux à la tête des enfans. Remede. On doit 1°. les

purger avec environ deux onces de ſyrop roſat : puis prenez de la coque de Levant, mettez-la en poudre; parſemez de cette poudre la tête de l'enfant, & l'y laiſſez vingt-quatre heures ſans le décoeffer; ou lavez ſa tête avec les cendres de racine de fougere; ou frottez-la avec de la leſſive commune où l'on aura fait bouillir des fleurs d'amaranthe.

PRAIRIES. On donne le nom de Prairie aux prés bas qui ſont dans le fond des vallés & le long des rivieres : elles ſont ordinaiment abondantes en pâturages à cauſe du limon qui y demeure après les débordemens. On appelle herbages les prés qui ſont ſitués ſur le penchant des collines : ceux-ci produiſent une herbe plus délicate.

Les marais ſont la plus mauvaiſe eſpéce de Prairies. Les herbes y ſont dures & tranchantes, mêlées de joncs & de glayeuls : cependant étant ſéchées, elles peuvent ſervir de litiere ou de chaume pour couvrir les étables, ou à mettre dans le four. Pour faire valoir les Prairies & en tirer une récolte plus abondante, on doit les viſiter de tems en tems, & en faire arracher les mauvaiſes herbes, telles que la prêle & la cigüe; y ſemer de quatre en quatre ans de bonnes eſpéces, comme le trefle, les pouſſieres de la grange & quelque peu de fumier, & n'y laiſſer entrer les animaux qu'après la récolte des foins; avec ces attentions l'herbe ſe fortifie en Avril & en Mai; la graine ſuccéde en Juin, & le foin mûrit.

Dans grandes ſéchereſſes on tache de les arroſer ou par l'eau de la riviere, ſi cela ſe peut, ou en ménageant un ruiſſeau qu'on retient dans un lit forcé.

On peut encore retirer des prés une ſeconde herbe, qu'on appelle regain, & que l'on fauche à la mi-Septembre. Les Prairies ſervent 1°. pour l'établiſſement d'un haras par le moyen duquel on ſe pourvoit de chevaux. 2°. Pour y élever de jeunes bœufs que l'on met au tirage à trois ou quatre ans, & qu'on en retire à dix pour les engraiſſer; 3°. pour y nourrir des troupeaux de vaches.

Prairies artificielles. Quand la nature d'un héritage ne donne point de Prairies, & qu'on en a

besoin pour nourrir les animaux nécessaires au labourage, on peut en faire une de la maniere suivante. Choisissez une piece de terre d'une étendue raisonnable, environnez-la d'un fossé : labourez-la plusieurs fois ; semez-y en Février les graines de l'espéce du foin qui convient le mieux à la qualité de la terre. Si par exemple, la terre est nourrissante, semez-y de la luzerne : un boisseau suffit pour un arpent : mêlez-la avec quelque boisseau d'avoine & jettez-la à pleine main. L'avoine vous dédommagera de la culture de la premiere année : les années suivantes, coupez la luzerne deux ou trois fois par an ; cette herbe est bonne pour les agneaux & engraisse les chevaux, donne aux vaches beaucoup de lait, mais de peur qu'elles n'en mangent avec trop d'avidité, on la mêle avec de la paille coupée.

En général, dans les Pays qui manquent de pâturages, on doit y semer du sain-foin, du trefle, du fenugrec.

Il y a aujourd'hui plusieurs exemples de divers Particuliers qui tirent un profit considérable de ces sortes de Prairies. Auprès de Melun le propriétaire d'une terre ayant entouré de fossés & de haies deux à trois cens arpens qu'il a mis en luzerne, retire actuellement soixante livres de l'arpent, qui ne lui en rapportoit auparavant que trois. Un autre Particulier à la Varenne de Saint Maur près la Marne, propriétaire d'un bien de deux à trois cens arpens de terres sabloneuses & legeres, qui pouvoient porter à peine du seigle & du sarrasin, & trop morcellées pour les enclore ; étant néanmoins parvenu à en faire des Prairies artificielles, il en retire par an quatre à cinq cens bottes : on sait que ce fourage vaut toujours dans le voisinage de Paris vingt à trente livres le cent de bottes. Quel beau revenu ? Un autre dans le Nivernois a recueilli mille bottes de dix livres par arpent de trefle, quoique les terres y passent pour maigres.

En estimant ce foin dix livres le cent de bottes qui est le prix commun du Pays, il a tiré cent francs par arpent de mauvaises terres : s'il en avoit, par exemple 50, ce seroit 5000 livres de produit.

Les Cultivateurs en France pourroient, s'ils vou-

loient, prendre pour modéle de ces sortes de Prairies artificielles, celles qui se pratiquent par les Fermiers d'Angleterre : ces dernieres consistent en trefles, luzernes, & sain-foins.

Le trefle, quand il est verd est plein d'un suc très noutrissant qu'il perd étant sec, mais en tout tems il est excellent pour les chevaux, les bœufs & vaches, & sur-tout pour les cochons; les truies s'y engraissent bien vîte, & on tire un bon profit de la vente des cochons. On a soin d'arracher les chaumes du champ où l'on veut semer du trefle, de les brûler & d'en disperser les cendres. Dès qu'on a donné un labour, & à la fin du mois d'Août, on seme la graine du trefle après l'avoir fait tremper dans l'eau pout en ôter ce qui surnagera : la meilleure est celle qu'on tire de Flandre : il est toujours plus avantageux que le champ soit clos, du moins d'une haie. Avant l'hiver le trefle couvrira la terre : dès qu'il gelera, on doit y voiturer douze à quinze tombereaux par arpent de bon fumier. *Voyez Amélioration des terres*, article *Terre*. On peut couper l'herbe dès le commencement de Mai : on n'en doit pas donner trop aux bêtes qui en sont alors extrêmement avides. Il faut vingt livres de graine par arpent : au bout de trois ans on seme de l'orge dans ce même champ, & la récolte ne manque pas d'être abondante : les deux autres suivantes seront pareillement bonnes en froment.

En Angleterre on cultive la luzerne comme le trefle, & on devroit suivre cette méthode en France, mais avec cette différence, qu'il faut la fumer la troisieme année, comme on aura fait la premiere, & que les trois cultures suivantes en grain seront d'une de froment entre deux d'orge, mais pour les terres médiocres & legeres. Un arpent de luzerne nourrit deux chevaux ou trois bêtes à corne, ou douze ou quinze moutons l'été au verd; & l'hiver au sec.

Le sain-foin se cultive de même que le trefle & la luzerne : on en doit semer un septier par arpent; on le fume tous les deux ans, parce qu'il commence à dépérir au bout de cinq, & qu'on peut le faire durer pendant six ans : après cette espace on seme de l'orge,

puis du froment ; ensuite des navets, en automne ; au printems suivant, des pois ou de l'orge : ainsi on recueillera quatre fois dans le même champ en trois ans. Le sain foin est la meilleure espece de fourrage pour le bétail : on fauche trop tard en France pour le verd & pour le sec : la premiere herbe veut être coupée au commencement de Mai. Quand on veut faire du sec, on fauche le trefle & le sain-foin au moment que les premieres fleurs s'épanouissent, & la luzerne quand les boutons sont formés : il est vrai qu'on perd un peu du poids de foin, mais on le regagne par son odeur, sa verdeur & son suc qui se conservent, & le regain en est bien meilleur : telle est en substance la méthode qu'enseigne M. Patullo, dans son essai sur l'administration des terres, pour la culture des Prairies artificielles.

Maniere de défricher les vieilles Prairies & les réduire en bon état de labour, selon les principes de la nouvelle culture. 1°. On doit les labourer avec la charrue à coûtre. *Voyez* CHARRUE : on passe les traits, par exemple, d'Orient en Occident, parallelement les uns aux autres. Cette opération réduit d'abord tout la surface du terrein en bandes de gazon d'environ trois pouces de largeur. 2°. On laboure ensuite le même terrein avec une charrue ordinaire attelée de deux chevaux : on fait ensorte que les traits rencontrent à angles droits, ceux qui ont été faits par la charrue à coutres, en les dirigeant du Septentrion au Midi : on a attention de ne prendre qu'environ six pouces de largeur de terre à chaque trait ; ainsi toute la Prairie est réduite en pieces de gazon, dont les plus grandes ont six pouces de longueur sur trois de largeur : on doit faire ces sortes de travaux avant l'hiver & au printems ; ensuite ces prés peuvent être labourés aussi aisément que ceux qui sont en culture depuis long-tems. 3°. On doit transporter à l'entrée de l'hiver des fumiers sur leur surface & en petits tas jusqu'au printems, & alors on les répand de côté & d'autres. Il y a des Cultivateurs qui sont d'avis qu'il vaut mieux les répandre sitôt qu'ils ont été voiturés, ensorte qu'ils couvient la terre pendant tout l'hiver ;

qu'après

qu'après les gelées on les divise avec les rateaux, qu'ensuite on nettoie les prés d'où l'on rapporte presqu'autant de charretées de fumier qu'on y en avoit amené.

PRALINES, espece de dragées grises. Maniere de les faire : jettez une livre d'amandes dans une livre de sucre que vous avez fait fondre avec un peu d'eau : faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles petillent : alors retirez-les de dessus le feu, & remuez-les bien avec la spatule : s'il y a un peu de sucre de reste, faites-le réchauffer un peu sur le feu, afin qu'il s'attache aux amandes, remuant toujours.

PRALINES blanches. Elles se font de même, si ce n'est qu'il faut échauder & peler les amandes.

PRALINES rouges. On les fait de même que les précédentes, si ce n'est que lorsqu'elles ont pris tour le suc, on ne les remet point sur le feu, mais on les crible : on remet dans la même poele le sucre qui tombe du crible avec encore un quarteron de sucre & un peu d'eau. On fait cuire le sucre à cassé, puis on y met de la cochenille qu'on a fait bouillir avec de l'alun & de la crême de tartre pour lui donner belle couleur ; & comme la cochenille le décuit un peu, on le fait cuire encore au même point : alors on y jette les amandes, & on l'ôte aussitôt de dessus le feu ; on remue toujours jusqu'à ce qu'elles soient seches.

PRECIPUT. On appelle ainsi dans les Contrats de mariage faits en Pays Coutumier, l'avantage qui est accordé au survivant des Conjoints, de prendre sur les biens meubles de la communauté une certaine somme desdits biens, selon la prisée faite par le Sergent sans crue, hors part, & sans confusion de sa part en la communauté. S'il n'est point fait mention du Préciput, par une clause expresse dans le contrat de mariage il n'a point lieu ; car cet avantage n'est fondé que sur la convention des Parties, & il n'est pas établi par la Coutume ; 2°. il ne peut avoir lieu que quand il y a communauté ; d'où il suit que la femme qui renonce à la communauté, n'a point droit de le prendre.

On entend aussi par Préciput l'avantage accordé

aux aînés sur les biens nobles de leur Pere & Mere qu'ils prennent hors part & sans préjudice du partage égal avec les autres enfans. *Voyez* DROIT D'AINESSE.

PRESAGES du Tems. Toutes les personnes chargées du gouvernement des biens de la campagne, doivent acquérir la connoissance des présages du tems, afin de pourvoir aux accidens qui pourroient arriver, tant aux arbres, qu'aux plants & aux fleurs; par exemple, pour mettre à couvert ceux qui sont nouvellement plantés, des brouées ou brouines & brouillards, avec de la paille & des cerceaux; 2°. pour faire faire les travaux des terres, ou les suspendre, selon que le tems & la saison le demandent. *Voyez* Tems, Pluie, Thermometre.

PRESCRIPTION. On appelle ainsi le droit qu'on a acquis sur une chose après l'avoir possedée pendant le tems requis par la loi: mais il faut pour cela 1°. que la chose soit prescriptible; 2°. qu'elle ait été possedée continuellement & sans interruption; 3°. que le Possesseur en qui a commencé la Prescription ait été dans la bonne foi, & que la possession soit fondée sur un titre suffisant pour acquérir la propriété. Au reste, cette possession peut se continuer à plusieurs; ainsi, la possession qu'a eue le defunt, sert à son heritier & se continue en sa personne; pourvu que la chose n'ait pas été possédée par un autre dans un tems intermédiaire.

Mais il y a des choses qui sont imprescriptibles, telles sont les choses sacrées, les biens temporels de l'Eglise, à moins qu'ils n'aient été acquis suivant les formalités requises; le cens, la foi & hommage; le Domaine du Roi; les servitudes des héritages, parcequ'elles ne peuvent s'acquérir sans titre; les dixmes dues à l'Eglise; le droit de Patronage Ecclésiastique; la faculté de racheter les rentes constituées à prix d'argent. A l'égard du tems requis pour la Prescription, trois ans suffisent pour la prescription des choses mobiliaires si elles ont été possedées à juste titre & de bonne foi. Dix ans entre présens, & vingt ans entre absens, sont suffisans pour acquérir la Prescription

des immeubles, si le Possesseur en a joui pendant ce tems sans violence & sans trouble, & en qualité de Propriétaire; il en est de même pour être libéré de toute hypotheque, rente, charge fonciere. A l'égard des actions personnelles, soit pour rente, somme de deniers ou autre chose, même l'action hypothéquaire lorsque l'hipotheque & que l'action personnelle y est jointe, elles se prescrivent par trente ans, & par quarante, tant entre absens que présens, soit qu'il y ait eu bonne foi ou non, si pendant cet espace de tems la dette n'a été ni demandée en Justice, ni reconnue; mais l'action hypothéquaire, lorsque l'hypotheque est conventionnelle, & qu'elle concourt avec l'action personnelle, ne se prescrit que par 40 ans.

A l'égard des crimes, ils se prescrivent par vingt ans, mais il en faut trente, lorsqu'il y a eu exécution du Jugement par effigie.

PRESCRIPTION en matiere de Fief. C'est un droit du Seigneur dominant d'empêcher la Prescription de la féodalité : ainsi un Vassal ne peut prescrire contre son Seigneur la foi qu'il lui doit, ni la mouvance de son Fief, quand il auroit été plus de cent ans sans reconnoître le Seigneur; il ne peut prescrire contre son Vassal le Fief qu'il a saisi sur lui faute d'hommage ou dénombrement, mais à l'égard des choses qui ne regardent point le droit de féodalité en soi, le Seigneur & le Vassal peuvent se servir de la Prescription l'un contre l'autre.

PRESSOIR. Machine composée de différentes pieces de charpente, & destinée à pressurer les vendanges & les autres fruits. La construction d'un Pressoir demande la plus sérieuse attention, & on n'y doit employer que des gens entendus, de peur qu'il ne rompe bientôt. Pour donner à un pareil ouvrage la stabilité & la durée nécessaires, il ne faut pas épargner la dépense, tant pour la qualité du bois, que pour les frais de la construction.

La construction des Pressoirs est différente selon les Provinces, particulierement celles qui sont fort éloignées les unes des autres.

Les Pressoirs sont regardés comme des immeubles ; & sont censés faire partie de la maison.

PRESURE ou caillette, on s'en sert pour faire cailler le lait. C'est un lait caillé que l'on trouve dans un petit sac qui tient à la panse du veau : si on mettoit du sel ou de la muscade, ou du vinaigre dans le lait, avant la Presure, il en empêcheroit l'effet ; au contraire, il l'endurcit après la Presure : la Presure sert aussi à faire des fromages, plus elle est gardée, meilleure elle est.

PRET. Le Prêt a lieu en matiere d'argent comptant, & autres choses qui se consument par l'usage : comme du bled, du vin, &c. Celui qui emprunte devient le maître & le propriétaire de la chose empruntée, ainsi il n'est pas obligé de rendre la même chose, comme il le seroit, s'il avoit emprunté un cheval, ou des meubles, & autres choses qui ne se consument pas par l'usage, & qu'on doit rendre en nature ; mais il est obligé seulement de rendre la même quantité, le même poids ou la même mesure ; ainsi si la chose vient à périr de quelque maniere que ce soit, même par cas fortuit, elle est perdue pour celui qui l'a empruntée, parceque la perte d'une chose tombe toujours sur celui à qui elle appartient : mais il n'en est pas de même dans le Prêt des choses qui ne se consument pas par l'usage ; comme seroit celui d'un cheval ou autre chose, à moins qu'il n'y ait de la faute de celui qui l'a empruntée, comme s'il s'en est servi à d'autres usages qu'à ceux pour lesquels il l'a empruntée.

A l'égard du prêt d'argent : il est toujours réputé devoir être gratuit, du moins en Justice, autrement ce ne seroit plus un prêt, mais une espece d'usure, à moins que le Débiteur ne soit en demeure de payer, & que le Créancier n'ait fait une demande en Justice du principal & des intérêts, car alors il lui est dû des intérêts.

PREUVES (les) en matiere de contestation ou de procès, servent à faire connoître si un fait est véritable ou non. Elles sont fondées ou sur la foi des actes par écrit, ou sur la déposition des témoins, ou sur la

commune renommée & autres présomptions. Par exemple, un acte autentique passé par devant Notaires, est une preuve en partie de la convention faite entre les Parties; cependant cet acte peut être faux: il en est de même de la déposition des Témoins. Ceux qui font des demandes en Justice, sont obligés de donner la preuve des faits qu'ils alleguent: il en est de même des Défendeurs. Un Juge ne doit admettre à la preuve, que pour les faits qu'on appelle pertinens: en outre la preuve doit être faite dans la forme prescrite par l'Ordonnance; ainsi quand la preuve se fait par écrit, il faut examiner si l'acte est dans les formes; quand elle se fait par Témoins, laquelle a lieu pour un fait contesté, les Témoins doivent être compétens, n'être point suspects, avoir été assignés & avoir prêté serment: mais il y a plusieurs cas où la preuve par Témoins ne peut être admise; comme quand il s'agit d'une convention excédant la somme de cent livres; 2°. quand il doit y avoir une preuve par écrit contraire à la preuve par Témoins qu'on veut faire, comme quand on veut prouver l'âge, ou le mariage ou le décès de quelqu'un: on doit excepter le cas où les regiſtres publics seroient perdus.

La preuve résultante de la commune renommée, n'est qu'une présomption qui ne prouve pas avec certitude, mais qui porte à croire, ou présumer le fait dont il est question.

PRÉS (les) sont les biens de campagne les plus estimés, parcequ'ils ne coutent presque rien, qu'ils rapportent tous les ans des recoltes abondantes, qu'ils servent à la nourriture des bestiaux, & qu'on en tire de l'argent par la vente qu'on en fait.

On en distingue de plusieurs sortes. 1°. Les Prés à foin ou Prés naturels: ce sont des terres qui sans semaille, produisent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou plusieurs fois l'an.

2°. Les Pacages ou Paris, ce sont des pâturages humides où l'on met les bestiaux pour s'y engraisser. *Voyez* PATURAGES.

3°. Les Prés cultivés, ce sont ceux où l'on seme

certaines herbes, comme le trefle, le sain-foin, la luzerne que l'on cultive avec soin.

4°. Les Prairies flotantes : ce sont celles qu'on peut couvrir d'eau sur la fin de l'hiver, quand on est dans le voisinage de quelque riviere, ou grand étang, par des rigoles qu'on en tire, qui distribuent l'eau dans le Pré : ces sortes de Prés donnent trois fois plus d'herbe que les autres.

En général tous les terreins gras & humides sont bons pour produire du foin : les bas-Prés produisent de bon foin quand l'année est seche : les Prés hauts n'en produisent, comme il faut, que quand l'année est humide ; mais le foin est plus fin que celui des bas Prés. Les meilleurs Près sont ceux qui sont semés de trefle, de sain-foin & de luzerne.

Les bonnes herbes des Prés sont le petit muguet, le vesceron, l'avoine stérile, les renoncules, dites pied de lion ou autres, les hyacinthes, la pastenade ou carotte sauvage, la germandrée, la raiponse, le cresson d'eau, le pastel ou guesde sauvage, la langue de cerf, l'oseille, les violettes de Mars, les marguerites, la petite centaurée, les consoudes, le serpolet, la marjolaine, le baume, le pied de lion, le fumetere, l'angelique, l'armoise, la pimprenelle, l'aigremoine, la millefeuille, la melisse, le cytise, la verveine, le trefle d'eau, le mouron, les trefles.

Les mauvaises herbes sont le colchicon ou mort aux chiens : elle produit en automne des fleurs blanches, puis bleues : ses feuilles ressemblent à celles de l'oignon. La persicaire, la cigüe, le chiendent, la douve, herbe de marais, mortelle aux brebis & moutons, la fauve espece de moutarde, la prêle qui croît dans les fossés.

Culture ou soins que demandent les Prés naturels. 1°. On doit les tenir clos, les sarcler, arracher les mauvaises herbes, les épines, ronces, joncs, glayeuls, faire la guerre aux Taupes ; 2°. applanir la superficie du Pré, semer dans tous les endroits vuides, ôter toutes les pierres ; 3°. les arroser suivant le besoin qu'ils en ont, sur-tout au printems & en été,

par le moyen de quelque bâtardeau ou éclufe, & par des rigoles qu'on entretient dans la longueur & largeur du Pré afin qu'il foit abreuvé également ; empêcher que les eaux n'y féjournent trop, ce qui le dégraderoit : on pratique pour cela des foffés & des faignées pour en détourner le cours.

4°. Les fumer tous les trois ou quatre ans, en Décembre, Janvier & Février, & dans le tems où les productions languiffent, & plus abondamment les vieux que les jeunes. Le fumier pour les Prés faits, doit être bien pourri & ne pas fortir tout récemment de deffous le bétail, car il brûleroit la pointe des herbes. Celui de mouton, bœuf, vache, chevaux, celui des boues des rues & des chemins, les curures des mares, les ordures de la baffe cour, tout cela eft bon, auffi bien que de la bonne terre meuble mêlée avec le fumier.

4°. Avoir grand foin, dès que l'herbe commence à piquer, de ne laiffer approcher aucune bête de ces fortes de Près, & jufqu'a ce qu'elle foit fauchée & enlevée : en un mot, tant qu'il y a de l'herbe à efperer, c'eft-à-dire, jufques vers la fin de Septembre, parceque les Prés ne font deftinés que pour rapporter du foin, & non pour fervir de pacage.

6°. Les labourer & femer de nouveau quand ils s'affoibliffent & qu'ils rapportent peu de chofe.

Maniere de faire un Pré ou de convertir une terre en Prés; 1°. quand on a choifi un bon fonds, on doit le labourer profondément & à plufieurs fois; le premier labour doit être au printems, le fecond & le troifieme en automne; 2°. le fumer en Février avec le fumier le plus nouveau & le plus gras, & donner le dernier labour pour unit la terre, & y bien mêler le fumier.

3°. Y femer quelques jours après la graine de foin avec laquelle l'on doit mêler de l'avoine ou du trefle : la plus mûre eft la meilleure; elle doit avoir été bien vannée & bien nette : on doit la femer comme le bled & à plein champ; paffer enfuite la herfe deux fois en long, deux en large & deux en travers pour couvrir la femence ; quelque tems après arrofer le

nouveau Pré, si la terre est forte : le défendre la premiere année des bestiaux par de bonnes haies ou de bons fossés, & pour toujours des cochons : le préserver des grandes chûtes d'eau, qui emporteroient la terre encore legere : le sarcler dès la premiere année & le faucher. *V.* Trefle, Sainfoin, Luzerne.

Un bon arpent de Pré peut rapporter 300 bottes de foin, & le plus médiocre un cent. Les Prés flotans peuvent produire le double. Lorsque les Prés ne rapportent plus, on les met en simples pâtures, ou en terre labourable, si le profit en grain est plus grand, & lorque ce changement ne fait pas tort au Public, c'est-à dire, au pâturage des bestiaux de la communauté du lieu.

Pour mettre les Prés en novale ou terres labourables, il faut, 1°. que la terre en soit grasse & substantielle; 2°. on doit les labourer souvent, les amander avec les cendres de gazon, du même Pré dont on a coupé la superficie. *Voyez* PATURAGES.

Récolte des Prés. *Voyez* FOIN.

Repoussement des Prés. *Voyez* REGAIN.

Nouvelles observations sur les Près. Un homme qui a beaucoup de Prés, fait fort bien de les exploiter par lui-même, au lieu de les affermer : c'est ce que doit faire un Seigneur qui est résident dans sa terre, ou qui va y passer le tems de la fauchaison; parcequ'il a besoin de foins pour sa consommation, & qu'il peut se servir de ses chevaux pour les enlever; mais lorsqu'on en a peu, cet objet n'indemnise pas des soins & de la dépense que donne l'exploitation; car il ne faut rien épargner pour faucher, faner, serrer ou emmeuler à propos; la moindre perte de tems est de conséquence.

Il est absolument nécessaire de procurer des foins au Fermier, sans cela, il ne peut pas nourrir des bestiaux : de plus lorsqu'un Propriétaire a beaucoup plus de foins que le Fermier n'en peut consommer, il peut les vendre sur pied tous les ans; cela est plus avantageux qu'un bail, attendu que le Fermier paie la taille sur son bail, & qu'il n'y en a point en vendant tous les ans sur pied; mais il est toujours plus

avantageux de les exploiter par soi-même lorsqu'on le peut, parcequ'on garde son foin, & qu'on profite des révolutions qui arrivent sur cette denrée comme sur toutes les autres

Il faut absolument faire pacager dans les Prés après les récoltes, on ne peut y mettre trop de bétail; cela les améliore, mais il faut en exclure les moutons, car ils font dessécher les Prés. On ne doit épargner aucune dépense pour procurer des arrosemens aux Prés : c'est un genre d'industrie qu'on néglige trop; souvent avec peu de dépense on auroit des regains qui vaudroient la premiere fauche. Le meilleur de tous les engrais pour les Prés c'est le fumier de pigeon. Lorsqu'un Prés est trop mouillé on le desseche par les saignées en cherchant à donner du cours à l'eau, sans quoi la terre pourriroit : ces fossés de dechessement sont faciles à faire étant peu profonds.

On doit faucher exactement les Prés, en rabattre tous les ans les taupinieres, & arracher les grosses herbes & les épines. Lorsqu'il y a des fossés autour des Prés, il faut les biens entretenir & conserver les haies qui servent d'abri aux bestiaux : dans les chaleurs, on doit mettre des saules, aulnes, peupliers, frênes & autres arbres aquatiques dans tous les Prés mouillés & le long des ruisseaux. C'est un profit certain que d'en planter chaque année une certaine quantité & l'entretenir. Comme les taupinieres gâtent les Prés, il faut travailler à les détruire, ce qui n'est pas difficile : on doit aussi faire périr la mousse, ou par le séjour de l'eau, si cela est possible, ou par le rateau de fer. Lorsqu'on afferme des Prés, il faut obliger le Fermier à toutes ces choses, & en faire autant de clauses de son bail : on doit même l'empêcher de dénaturer les Prés, & quoiqu'on lui permette de les retourner, on doit l'obliger de les rendre en Près, parcequ'on est par-là dispensé de payer la dixme d'un Pré, quoiqu'il y fût sujet lorsqu'il produisoit du grain. *Essai sur l'Adm. des Terres.*

PRIMEVERE. Plante qui fleurit dès le commencement du printems : ses fleurs sont jaunes : elle croît dans les champs, dans les prés. Son usage est dans les

affections de la tête, comme apoplexie, paralysie: On use de ses fleurs à la maniere de Thé.

PRISÉE. On entend par ce terme, la valeur & estimation des choses faites par autorité de Justice : comme quand on convient que le préciput se prendra en meubles, suivant la Prisée qui sera faire par l'Huissier.

PROCÈS ET PROCEDURE. On appelle Procédure l'instruction d'un Procès : on l'appelle civile quand il ne s'agit point de crime : on l'appelle criminelle ou extraordinaire quand il en est question. On appelle Procès, toutes sortes de contestations ; mais on leur donne d'autres dénominations selon l'état de l'affaire. Ainsi on l'appelle Cause depuis l'Exploit de demande, jusqu'au Jugement qui se rend à l'Audience : on l'appelle instance lorsque l'instruction se fait, c'est-à-dire depuis l'appointement à mettre, ou en droit, ou au Conseil, jusqu'au Jugement définitif.

On appelle premiere instance celle qui est intentée devant le premier Juge : il est bon de savoir comment on doit procéder en premiere instance en matiere civile. 1°. On doit faire donner un Exploit de demande, fondée sur la proprieté & le droit que nous avons dans une chose qui est possédée par un autre, ou sur quelque obligation dont le défendeur est tenu envers nous. 2°. Si dans les délais de l'assignation la partie assignée ne comparoit pas, le demandeur leve son défaut, faute de comparoir : si après avoir comparu elle ne fournit pas de defenses, le demandeur prend un défaut faute de défenses ; mais si le défendeur comparoit, & fournit des défenses, le demandeur peut fournir des répliques. 3°. La partie la plus diligente peut poursuivre l'Audience sur un avenir. 4°. Si l'une des parties ne comparoit pas, si c'est le défendeur, le demandeur obtient contre lui défaut, faute de venir plaider, si c'est le demandeur, le défendeur obtient congé contre lui. 5°. Si sur l'avenir les parties comparoissent par leurs Avocats ou Procureurs, & que la Cause soit appellée, elle est jugée à l'Audience. Si la matiere y est disposée & l'affaire jugée, la partie qui a obtenu gain de Cause fait signifier les qualités & les porte au Greffier qui expédie & délivre le Jugement. Si au contraire la contestation

n'a pu être jugée à l'Audience, ou par la difficulté de la question, ou par la contrariété des faits, les parties doivent être appointées en droit, ou à mettre, ou à faire enquêtes respectives.

On donne encore le nom de Procès à l'instruction qui se fait d'une instance en conséquence d'un appointement de conclusion qui ne se rend que sur l'appel d'une Sentence rendue par écrit. Toutes les Procédures, Causes ou Instances périssent & sont comme anéanties, faute de les avoir poursuivies & continuées pendant trois années entieres : c'est ce qu'on appelle en terme de pratique peremption d'instance ; mais il faut remarquer que la péremption en premiere instance n'éteint que les procédures, & non l'action, ou le droit qu'on a de poursuivre son débiteur ; d'où il s'ensuit que si le tems qui précede l'action, & les trois années de la péremption, ne font pas ensemble celui de la prescriptioe ; c'est-à dire, si l'on est encore dans les trente ans de l'obligation, ou dans les dix ans de la rescision, on peut reprendre sa demande, & se servir des actes probatoires qui établissent son droit. Il y a en outre des Causes qui empêchent la péremption. 1°. Si le Rapporteur est mort, & que la partie adverse n'ait pas fait distribuer l'affaire à un autre Rapporteur. 2°. Si c'est une des parties qui soit morte, & qu'on n'ait pas fait assigner l'héritier en reprise. 3°. Si c'est le Procureur, & qu'on n'ait pas fait sommer la partie adverse de constituer uu nouveau Procureur. 4°. Si une fille ou veuve qui étoit partie dans l'affaire s'est mariée, & qu'on n'ait pas fait assigner le mari pour reprendre l'instance avec sa femme, notamment en pays coutumier, où la femme a besoin du consentement de son mari pour procéder en Justice. 5°. La peremption n'a point lieu dans les affaires qui regardent le Roi, ni dans celles de l'Eglise.

Tout ce qu'on vient de dire a lieu pareillement en Cause d'appel ; ainsi quand l'appellant a laissé passer trois ans sans poursuivre son appel, toutes les Procédures sont anullées, & l'intimé peut demander que l'appel soit déclaré desert ; bien plus, l'appellant ne peut plus intenter de nouveau son action, l'action

ayant péri avec l'instance, parceque la Sentence a passé en force de chose jugée. Mais les appellations qui sont appointées ou conclues en la Cour, ne sont point sujettes à péremption, non plus que les appellations verbales qui auroient été mises au rôle, parceque le rôle dure trente ans; cependant une cause mise au rôle de la Grande-chambre, & qui n'a point été appointée, ni mise dans un autre rôle, périt faute de poursuites pendant trois années entieres.

PROCÈS-VERBAL (un). Est un acte dressé par des Officiers de Justice, lequel contient ce qui s'est passé en une descente, visite ou capture, ou dans une commission particuliere, comme sont les dires & contestations des parties, leurs comparutions, les auditions de témoins. On dresse des Procès-verbaux d'apposition & de levée de scellé. Ceux-ci se font par un Commissaire: on en dresse de rebellion à la Justice; ils se font par un Huissier. En un mot on en dresse, de tout fait grave qui attaque le droit d'une personne publique.

PROCURATION. On entend par ce terme, le pouvoir que quelqu'un qui est absent donne à une autre, de gerer à sa place une ou plusieurs affaires, ou quelque bien: ce pouvoir peut se donner, ou par une Procuration en forme, c'est-à-dire, pardevant Notaire, ou par une simple lettre. La Procuration peut contenir un pouvoir illimité de faire ce que jugera à propos le Procureur constitué, ou un pouvoir borné. En général, le dernier peut faire tout ce qui se trouve compris dans l'expression ou dans l'intention de celui qui l'a proposé: ainsi le pouvoir de recevoir ce qui est dû, renferme celui de donner quittance. Le Procureur constitué peut non seulement demander le remboursement des dépenses qu'il a faites, ou le dédommagement de ce qu'il peut avoir souffert; mais même demander en Justice la récompense de ses peines.

Il est libre au Procureur constitué d'accepter la commission qui lui est donnée; mais s'il s'en charge, il est obligé de l'exécuter, autrement il seroit tenu des dommages & intérêts qu'il auroit causés, à moins qu'il ne justifie qu'il a été hors d'état d'agir, & pour

une juste cause. S'il conduit l'affaire, il est obligé de rendre compte de sa gestion.

PROCUREUR. Il y en a deux sortes : l'un est un homme qui a reçu Procuration & pouvoir de gérer quelque affaire pour une personne. L'autre est un Officier établi pour défendre dans les Jurisdictions Royales, les intérêts des personnes qui les lui confient. Il doit faire toutes les poursuites & procédures nécessaires pour l'instruction des Causes & Procès dans lesquels il occupe, jusqu'à Sentence ou Arrêt définitif ; & cela en vertu du pouvoir exprès ou tacite qu'il a reçu de sa partie.

Il y a certaines choses que les Procureurs constitués ne peuvent pas faire sans une procuration spéciale. 1°. Quand il s'agit de former une nouvelle demande. 2°. D'interjetter appel, ou de renoncer à un appel interjetté. 3°. De faire quelque désistement, ou quelque renonciation que ce soit. 4°. Un Procureur ne peut donner un consentement qui nuise à sa partie, ni affirmer ni faire des offres, ni récuser un Juge, ni former une inscription de faux, ni reconnoître une promesse ou une écriture privée, ni faire aucun désaveu, ni recevoir deniers & passer quittance. Enfin, il ne peut faire aucun acte qui dépende du fait de la partie, & qui ne soit pas de l'instruction ordinaire de la procédure, à quoi son pouvoir est borné, sans une procuration spéciale, à moins que, lorsque la partie est sur les lieux, le Procureur ne lui ait fait signer les actes qui sont du fait personnel de cette même partie ; car cette signature vaut un pouvoir spécial. Un Procureur qui dans les cas dont on vient de parler, passeroit les bornes de son ministere, pourroit être désavoué & condamné en son nom aux dommages & intérêts de la partie. On doit observer que les significations qui sont faites au domicile des Procureurs pour l'instruction des Procès, sont regardées comme si elles étoient faites à leurs parties ; mais à l'égard des Jugemens qu'on veut mettre en exécution, il faut les signifier au domicile de la partie, outre la signification qui en a dû être faite à son Procureur. Les Procureurs ne peuvent pas retenir, pour raison de ce qui leur est dû, les titres

de leurs parties, mais ſeulement les procédures qu'ils ont faites. Ils ont ſix ans pour demander en Juſtice leurs frais, ſalaires & vacations, à compter du jour qu'ils ont commencé d'occuper, & deux ans en cas de décès des parties, de révocation ou diſcontinuation de procédure.

PROPRES. Terme du droit coutumier par lequel on entend les héritages que nous avons, ou par ſucceſſion en ligne directe ou collaterale, ou par donation en ligne directe. Il y a les Propres anciens & les Propres naiſſans. Un Propre ancien eſt un héritage qui nous vient de nos ancêtres, qui a fait ſouche pluſieurs fois en ligne directe, comme quand il vient du triſayeul, & de pere en fils. Un Propre naiſſant eſt un héritage qui nous eſt échu par ſucceſſion en ligne directe ou collaterale; mais qui étoit un acquet en la perſonne de celui de la ſucceſſion duquel il nous eſt échu: tel eſt, par exemple, un héritage acquis par mon pere, & qui m'eſt échu par ſa ſucceſſion: ainſi il commence à faire ſouche en ma perſonne: voilà pourquoi on l'appelle naiſſant, & s'il paſſe à mon fils, il ſera à ſon égard un propre ancien. On appelle Propres paternels ceux qui viennent du côté du pere, & maternels ceux échus du côté de la mere.

Il y a encore les Propres appellés fictifs, & les Propres de Communauté. Les Propres fictifs ſont des ſommes de deniers que l'on peut ſtipuler propres dans un contrat de mariage, comme quand on ſtipule que les deux tiers des effets mobiliers que la femme apporte en mariage lui demeureront propres, & que l'autre tiers ſeulement entrera en Communauté. Les Propres de Communauté ſont tous les biens qui appartiennent aux conjoints par mariage, & qui n'entrent point dans la Communauté: ils ſont oppoſés aux biens communs entre les conjoints: on les appelle Propres, mais improprement. Ainſi tous les acquets, & immeubles acquis avant le mariage ſont Propres de Communauté, de même que tout ce qui ne tombe point dans la Communauté par une convention expreſſe.

Les Propres dans la ſucceſſion de celui qui ne laiſſe que des héritiers collateraux, appartiennent à ceux

du côté duquel ils sont échus au défunt, & on n'a point d'égard à la prérogative de degré plus prochain qui pourroit se trouver dans un parent d'un autre côté que celui d'où les hérirages sont venus au défunt; ainsi les Propres apparriennent aux plus proches parens du défunt, du côté & ligne d'où les Propres lui étoient venus, quoique plus éloignés en degrès que d'autres parens du défunt de l'autre ligne. C'est une regle du pays coutumier, fondée sur cette maxime : *Paterna paternis, materna maternis.*

Stipulation des Propres. On appelle ainsi une clause portée par le contrat de mariage, par laquelle les contractans ou l'un d'eux stipulent qu'une somme de deniers sortira nature de Propre au stipulant; l'effet de cette stipulation est d'empêcher que cette somme ne tombe dans la Communauté; ensorte que lors de la dissolution du mariage, le stipulant reprend hors part & sans confusion des biens de la Commuauté, la somme qui lui est stipulée Propre; & si le stipulant décede, son droit passe à ses héritiers. La faveur des mariages a fait introduire la fiction des Propres comme celles des meubles, parceque sans cela un homme qui n'auroit que des Propres trouveroit difficilement à se marier; & celui qui n'auroit que des meubles en se mariant, causeroit trop de tort à sa famille. Lorsque des Propres, appartenans à l'un des conjoints, ont été aliénés ou vendus pendant le mariage, on lui en doit faire le remplacement; c'est à-dire, que lui, ou son héritier en reprend le prix sur la Communauté & hors part. C'est ce qu'on appelle, en terme de droit coutumier, le remploi des Propres aliénés. Bien plus, lorsque ce sont les Propres de la femme qui ont été aliénés, & que les biens de la Communauté ne sont pas suffisans pour fournir le prix, il se prend sur les Proprès du mari; mais quand ce sont ceux du mari qui ont été aliénés, il n'en peut point reprendre le prix sur les biens de sa femme. 2°. Quand les deniers stipulés Propres à la femme, sont employés par son mari en acquisition d'héritages, ou autres immeubles, & que le mari déclare par le contract d'acquisition, que c'est pour servir de remploi de biens

propres de sa femme qu'il a aliénés, les héritages acquis appartiennent à la femme.

PROTEST. Terme usité en fait de lettres de change. C'est une sommation que l'on fait faire par un Huissier ou Sergent à un Banquier ou Marchand, d'accepter une lettre de change tirée sur lui, ou bien de l'acquitter quand le tems du paiement est échu. Le Protest, faute d'accepter, doit être fait dans le même-tems que l'on présente la lettre, & en cas de refus d'acceptation : ce Protest n'oblige le Tireur qu'à rendre au Porteur la valeur de la lettre de change, ou à lui donner des furetés.

Le Protest faute de payer, se fait quand celui qui a accepté la lettre de change, refuse de la payer au tems du paiement échu après les dix jours de faveur, & à compter du lendemain de l'échéance de la lettre.

Dans l'une & l'autre sorte de Protest, on doit déclarer & protester que faute d'acceptation ou de paiement de la lettre de change dont il s'agit, on la rendra au Porteur, ou qu'on se pourvoira ainsi qu'on avisera bon être. *Voyez* Lettre de change.

PROVINS. On entend par ce mot des branches qu'on couche en terre, sans les séparer de la mere branche, afin qu'elles prennent racine & fassent de nouvelles plantes. On pratique cette méthode, surtout à l'égard de la vigne, des figuiers & des bois taillis.

PROVISIONS. On appelle ainsi en termes de Justice le Jugement ou Ordonnance du Juge, qui adjuge à une Partie une somme de deniers à prendre sur certains effets ou biens avant la décision du procès : il faut pour obtenir une provision, que la demande soit très équitable ; comme le sont, par exemple, les Provisions accordées pour alimens & pour faire subsister quelqu'un. On accorde encore une Provision sur des biens saisis réellement, à la Partie saisie, comme à une veuve & à ses enfans, à prendre sur le produit des baux judiciaires pour leur servir de Provision alimentaire.

PROVISIONS d'une Charge. Ce sont des Lettres du grand Sceau, par lesquelles le Roi confere & donne le

titre d'un Office à un Particulier : elles font absolument nécessaires pour avoir droit en l'Office, & pour que la propriété en soit transmise à la personne du résignataire. L'acquisition de la Charge, ni même la procuration du Résignant ne suffisent pas ; il faut que la démission soit admise & les lettres de Provision expédiées. On doit savoir encore que le sceau des Provisions purge toutes les hypotheques & tous les privileges qui pourroient être prétendus sur l'Office, pour raison des dettes du résignant, quand le Créancier n'a point fait d'opposition au Sceau avant l'obtention des Provisions.

PRUNEAUX (les) sont des prunes qu'on fait sécher au four. On choisit pour cela des impériales rouges, des prunes de Monsieur, de sainte Catherine : on ne prend point celles qui sont tombées sous les arbres : on les range sur des claies ; & on les fait sécher au four à plusieurs reprises, lorsque le pain en a été tiré.

PRUNELIER, c'est le prunier sauvage. Arbrisseau épineux qui croît dans les haies & les lieux incultes : il porte de petites prunes comme de gros grains de raisin, de couleur noire & d'un goût âcre : on les appelle *Prunelles*. Leur suc est très propre pour resserrer; ainsi elles sont bonnes dans le cours de ventre & la dyssenterie.

PRUNES (les) sont le fruit du prunier ; voici leurs différentes especes & qualités.

Le gros Damas de Tours ; elle est hâtive, a la chair jaune, & quitte le noyau, elle est fort estimée.

PRUNE de Monsieur ; grosse, ronde, quitte le noyau.

Les Damas rouges, blancs & violets, sucrés : le violet est longuet, le rouge & le blanc sont ronds.

La Diaprée, grosse & oblongue, très fleurie, d'un goût relevé, a l'eau douce & sucrée.

La Mirabelle, petite, blanche, jaunâtre, sucrée quitte le noyau ; la grosse est la meilleure.

Damas d'Italie presque rond, d'un violet brun, fleurie.

La Reine-Claude, verdâtre, ronde, très sucrée, fort estimée.

La Royale, grosse, ronde, d'un rouge clair, d'un goût relevé.

La Sainte-Catherine, longuette, grosse, d'un blanc jaunâtre.

Le Drap d'or, espece de Damas, d'un jaune marqueté de rouge, est fort sucrée.

Perdrigon violet, assez grosse & longue, a la chair très fine, l'eau sucrée, le goût relevé; mûrit à la mi-Août.

Perdrigon blanc, a les mêmes qualités.

Impériale; belle Prune d'une figure d'olive, elle a une couture d'un côté, qui regne depuis sa queue jusqu'à sa tête; d'un coloris rougeâtre, a la chair ferme, l'eau abondante, douce & sucrée.

Le Damas musqué, est petit & plat, quitte le noyau.

La Prune d'Abricot, blanche d'un côté, rouge de l'autre.

La Dauphine, une des meilleures Prunes: est verdâtre & ronde, assez grosse: son eau fort sucrée au goût; pour la manger bonne, il faut la laisser rider vers la queue.

L'Impératrice, espece de Perdrigon violet tardif, mûrit en Octobre, a la chair fine & fondante, l'eau douce, sucrée: on en fait de bonnes compotes.

La Reine-claude est la meilleure de toutes les Prunes: elle mûrit au mois d'Août & conserve toujours sa verdeur, mais ce verd est tendre; sa peau est fine & colorée d'un rouge brun, la chair est succulente & sucrée.

Pour confire à l'eau-de-vie des Prunes de Reine-Claude, choisissez-les quand elles commencent à mûrir, car il ne faut pas qu'elles aient été cueillies longtems auparavant: essuyez-les pour en ôter la fleur: percez leur la peau avec une épingle; mettez les tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre pour conserver leur verdeur: blanchissez les au demi syrop; puis retirez-les, laissez-les égoutter. Dans cet intervalle, achevez le syrop; retirez-le du feu, & étant à moitié

chaud ; versez y dedans vos Prunes ; laissez-les y vingt-quatre heures, puis retirez-les avec une écumoire ; remettez-les égoutter : faites bouillir alors & clarifier votre syrop ; écumez le, rendez-le à la grosse plume : pendant qu'il refroidit, arrangez vos Prunes dans les bouteilles. Le syrop étant refroidi, versez-dedans de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin, selon le tems que vous voudrez conserver vos Prunes : remplissez ensuite vos bouteilles de ce mêlange, & au bout de six semaines les prunes seront bonnes à manger.

Compote de Prunes, soit Mirabelles ou Perdrigons, &c. Piquez-les avec une épingle : jettez-les à mesure dans l'eau, puis faites-les blanchir sur le feu : quand elles montent, tirez-les pour les faire rafraîchir & reverdir : mettez-les au petit sucre, auquel il faut faire prendre deux bouillons seulement : laissez-les en cet état jusqu'au lendemain ; remettez-les alors dans une poele, & donnez-leur autant de bouillons qu'il sera nécessaire pour qu'elles prennent bien sucre ; retirez-les lorsqu'elles n'écument plus.

Marmelade de Prunes. Passez vos Prunes à l'eau sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient molles : égoutez-les fortement au tamis : faites dessécher votre marmelade sur le feu, mettez-y autant pesant de sucre cuit à cassé ; faites seulement fremir le tout, & empotez après avoir poudré de sucre.

Les cerises, groseilles, raisins, peuvent se faire à l'eau-de-vie de la même maniere.

La recette pour confire deux cens de Prunes, est la même que celle pour confire des abricots. *Voyez* ABRICOTS.

La même recette servira pour confire quatre cens de Mirabelles. Les Mirabelles doivent être cueillies mûres, piquées à la queue, mises tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours, après quoi on les retire & on les met en bouteilles dans de bonne eau-de-vie de Cognac.

PRUNIER, Arbre fort connu. Le Prunier cultivé est d'une médiocre grandeur : il a les feuilles dentelées, & un fruit charnu & fort bon. On les multi-

plie en les greffant sur les sauvageons des Pruniers venus de noyaux ou de boutures, ou de rejettons : les meilleurs sont ceux qu'on éleve au pied des Pruniers de damas noir & de saint Julien. Les Pruniers veulent une terre séche & sabloneuse ; on doit les labourer, éplucher la gomme, la mousse, découvrir de tems en tems ses racines, & y repandre de la lie d'huile ou des cendres de sarment. On les greffe en fente ou en écusson, mais seulement sur d'autres Pruniers, tels que le damas noir & saint Julien, ou sur des sauvageons de Pruniers élevés de boutures ou de noyaux. On les taille dès le mois de Février, & à proportion de la vigueur de l'arbre : on doit laisser les branches à fruit fort longues, tailler long les branches à bois & ôter les inutiles ; mais il faut lui laisser beaucoup de vieux bois, sur-tout des branches à fruit ; avoir soin d'ôter les branches gourmandes, & de les dégager sur-tout de la confusion des branches, mais on ne doit tailler les Pruniers que six ou sept ans de suite, après les avoir replantés, & les laisser ensuite pousser à leur fantaisie.

PUCERONS. Insectes nuisibles aux arbres fruitiers : c'est au printems qu'on les apperçoit ; ils se cachent dans les feuilles, & ils sont fort friands des jeunes plants ; peu de tems après qu'ils sont éclos il leur vient des aîles : on doit les détruire autant qu'il est possible, soit en frottant les branches de chaux vive trempée dans l'eau, soit en versant du fort vinaigre sur ces insectes.

PUCES. Remede pour les chasser. 1°. On doit tenir les chambres dans une grande propreté : les asperger d'une décoction de rue mêlée avec de l'urine : mettre de la rue & de l'absinthe entre les matelats & la paillasse.

Faites dissoudre dans un seau d'eau une once de sublimé en poudre ; faites bouillir cette eau un quart d'heure, arrosez-en la chambre quatre jours de suite.

Autre Remede. Parfumez les chambres avec du serpolet & du pouliot.

PUISARD. Puits de pierre ou grand trou qu'on pratique, sur-tout dans les grandes basses cours, &

où se perdent toutes les eaux qu'on y jette ou qu'on y conduit : le fond en est de sable, & par-dessus on met des pierres seches : on le couvre d'une grille de fer serrée, afin qu'il n'y ait que l'eau qui y passe, & non les grosses ordures.

PUITS. Quand on en veut faire un, ce doit être dans un endroit éloigné des étables, des fumiers, des mares. On doit les creuser dans une terre sabloneuse ou noire, tenant de l'argile ou de la glaise afin que l'eau en soit bonne ; car si la terre est fangeuse ou limoneuse, l'eau risque d'être mauvaise : l'eau des Puits pratiqués dans les près & lieux humides ne vaut rien. Quand on l'a trouvée, car on en trouve partout avec la patience, on bâtit les Puits, on laisse des trous aux murs dans les endroits où il y a des sources qui y aboutissent.

Plus on tire de l'eau d'un Puits, plus elle est legere ; & par conséquent meilleure.

Pour que les Puits soient entretenus nettement, il faut les faire curer de tems en tems.

Quand on ne peut avoir de Puits qu'à très grands frais, on doit faire construire une citerne, car il n'y a point de plus grande incommodité que celle de manquer d'eau à la campagne.

PULMONAIRE. Plante dont les feuilles ressemblent à celles de la buglose, & sont marquées de taches blanches : elle croît dans les bois & les lieux ombrageux. Ses feuilles sont rafraîchissantes & d'un grand usage dans le crachement de sang & autres affections du poumon & de la poitrine : elles ont la vertu de consolider les ulceres ; voilà pourquoi on donne encore à cette plante le nom de Consoude. On s'en sert dans les apozêmes & dans les prisanes ; on l'emploie aussi en syrops. Cette plante demande une terre grasse & bien cultivée, on la multiplie de plant enraciné, au mois de Mars.

Il y a encore la Pulmonaire de chêne : c'est une espece de mousse qui s'attache sur les troncs des chênes & des hêtres : elle a les mêmes vertus que la précédente.

PUNAIS, ou personne qui a le nez punais. Pour

corriger cette incommodité, il faut mettre dans le nez pendant quinze jours du jus de racine de cerfeuil. *Voyez* NEZ.

PUNAISES. (Remede contre les) Mettez ensemble du savon noir & du vif argent. Faites-en une espece d'onguent, & oignez-en les endroits où il y a des Punaises.

Ou, faites bouillir de la coloquinte avec de la rue, & lavez les bois de lits avec cette décoction.

Ou, mêlez neuf onces de sain-doux avec deux onces de vif argent en forme d'onguent, & frottez-en le bois de lit.

A l'égard de celles qui sont au murailles, voici le remede. Pilez quinze dragmes d'*herbe aux poux*, & autant d'oignon marin, coupé en petits morceaux avec une cuillerée de fort vinaigre: faites chauffer le tout, & enduisez en le mur.

Ou, frottez les fentes des lits avec de la colle de poisson que vous aurez fait cuire.

Autre Remede contre les Punaises & les Puces. Mettez un peu de soufre dans un vaisseau de terre ou de fer: placez-le au milieu de la chambre qui est infectée de cette vermine après en avoir ôté seulement le linge, les habits & hardes: mais non les tapisseries ni les housses, ni les gros meubles en bois: fermez bien exactement toutes les portes & les fenêtres, afin que la vapeur se communique par-tout, & ne se dissipe point au-dehors. Les Punaises & les Puces périront indubitablement: il restera à la vérité dans les chambres ainsi enfumées une odeur de soufre: mais elle se dissipera au bout de quelques jours en laissant les portes & les fenêtres ouvertes. Pour ne pas être incommodé de cette opération, on doit la faire par partie, c'est-à-dire, dans une chambre tandis qu'on habitera dans une autre, & ainsi de suite.

PURGATIFS. L'effet des Purgatifs est de dégorger les glandes de l'estomac & des autres visceres: ils fermentent avec le sang même, ils en séparent les impuretés dont il étoit chargé: ils les entraînent dans les intestins, & les chassent dehors avec les autres matieres impures.

Les signes qui indiquent la nécessité de la purgation en général, sont les dégoûts, les gonflemens, la paresse du ventre, les maux de tête, les vertiges, les assoupissemens, l'amertume & mauvais goût dans la bouche, les rots fréquens, les vents & les flatuosités, les douleurs d'estomac.

2°. Les Purgatifs sont nécessaires aux personnes valétudinaires, mélancoliques, atrabilaires, à ceux qui sont sujets aux vapeurs, aux migraines, ou qui ont des fluxions sur les dents & sur les yeux; à ceux qui sont ménacés d'apoplexie séreuse & de léthargie, ou qui ont déja eu quelques attaques; à ceux qui sont sujets à la goutte, aux rhumatismes, aux coliques bilieuses, aux douleurs néphrétiques : ils le sont encore dans l'oppression de poitrine, l'asthme, le vomissement, dyssenteries récentes, jaunisse, mais non accompagnée de disposition inflammatoire du foie, dans les opilations de la rate, & les obstructions des glandes du mésentere, dans les sueurs habituelles & invétérées, suppression des regles; les maladies chroniques; dans les maladies rebelles, de quelque espece qu'elles soient, dans les maladies scorbutiques, les tumeurs au sein, fistules, ulceres, abscès, dartres, galles, éréspeles, &c. Ces sortes de personnes doivent se purger tous les huit jours pendant deux ou trois mois.

Ils sont indispensables dans les fiévres épidémiques, ardentes, continues, malignes, putrides, & autres de quelque espece qu'elles soient; mais après avoir mis en usage la saignée, les prisanes, les boissons, les lavemens.

On doit proportionner la dose des Purgatifs à la force ou à la foiblesse du tempéramment. Pour prévenir toute erreur, on n'a qu'à donner la moitié ou les deux tiers des doses marquées pour chaque âge la premiere fois qu'on les emploiera. Le régime de vivre pendant l'usage des Purgatifs doit être exact & reglé, suivant le caractere de la maladie & le tempérament du malade.

Toutes les fois qu'on se purgera, soit en santé, soit en maladie; on prendra la veille & le lendemain un lavement rafraîchissant pour que la purgation fasse un

meilleur effet : on avalera un bouillon, deux ou trois heures après la médecine, & dans la suite un verre de ptisane chaque fois qu'elle opérera, avant ou après le bouillon : on ne mangera que fort peu de viande le jour de la purgation ; il y a même des Médecins qui prétendent qu'il n'en faut point manger du tout.

Autre Purgatif, facile & à bon marché pour les paysans. Prenez, au tems de la vendange, quatre pintes de vin blanc doux & avant qu'il ait bouilli ; mettez-le dans une grande bouteille, avec trois onces de bon séné, deux dragmes d'écorce de citron ; bouchez bien la bouteille après que le vin aura fait son ébullition, & gardez-le pour l'usage. La dose est depuis un demi verre jusqu'à un verre : on doit le réitérer plusieurs fois dans les maladies longues ; il lâche le ventre, & fait évacuer à la longue toutes les humeurs les plus tenaces.

Avant de donner les Purgatifs, on doit préparer le malade : c'est-à-dire, ôter les empêchemens qui rendroient la purgation facheuse. On doit se tenir chaudement le jour de la purgation, & ne faire qu'un exercice modéré, ne pas boire beaucoup de vin : les purgations, en forme liquide, opérent mieux, & avec moins de travail, qu'en forme seche. Dans les maladies aigües on doit purger dès le commencement, & ordinairement par en haut, & au déclin par en bas.

Purgatif doux. Prenez des racines de violier de mars ; faites les infuser une nuit, dans un verre de vin blanc, exprimez le tout, & buvez-le à jeun : ou prenez deux onces de racines de patience bien lavés, faites-les bouillir dans trois demi-septiers d'eau, que vous réduirez à chopine ; prenez-en la moitié à six ou sept heures du matin, & l'autre à quatre heures du soir. Si vous voulez y faire infuser une dragme de séné, cela opérera davantage.

Purgatifs qui n'obligent pas à garder la chambre. Mettez deux dragmes de séné avec un peu d'anis dans un petit linge que vous lierez avec un fil ; & faisant cuire des pruneaux à l'ordinaire, mettez dans le pot



avec les pruneaux, le nouet de séné : les pruneaux étant cuits, mangez-en, & avalez de leur syrop au commencement ou à la fin du repas.

Purgatif appellé pâte médicinale. Prenez de la terre grasse, dont on se sert pour faire des pots, environ une once & demie, avec laquelle vous mêlerez demi once d'antimoine préparé, appellé le saffran des métaux, *crocus metallorum*, que vous mettrez en poudre : après ce mélange, vous ferez secher la pâte au soleil d'été, & à feu lent durant l'hyver.

Lorsque vous voudrez en user, faites-la tremper à froid, enveloppée d'un linge en double, dans un petit pot de terre, rempli d'un demi septier de vin blanc, durant vingt-quatre heures. On en peut donner aux tempéramens forts jusqu'à dix cuillerées, & encore deux autres cuillerées dans le premier bouillon qui sera donné une heure après la prise. A l'âge de quinze ans, sept cuillerées ; à trois ans, deux ; à un an, une cuillerée.

Ce vin purge par le vomissement, & par les selles ; il peut être donné utilement, deux heures avant l'accès des fievres quotidiennes, tierces, doubles tierces, & quartes, & au tems de la diminution dans les continues : il est encore utile dans les douleurs de tête, convulsions, apoplexie, assoupissemens, & particulierement dans les maladies qui ont leur siege dans le ventre inférieur. *Voyez* Poudre purgative.

Voyez les articles des maladies les plus connues, & où l'on trouvera les Purgatifs convenables.

Les Purgatifs sont contraires à ceux qui sont attaqués d'inflammation, d'ardeur dans les entrailles, de toux seche, de douleurs dans l'estomac, en y portant la main. Ils sont nuisibles dans les fluxions naissantes, les inflammations du poulmon, les crachemens de sang, les urines rouges & en petite quantité, une fiévre considérable & une sueur abondante dans les approches & le tems des regles pour les femmes ; mais elles doivent être purgées au milieu de leur grossesse, & six semaines après l'accouchement.

On ne doit point se purger dans les froids violens, ni dans les chaleurs, sans grande nécessité : le tems frais

& humide eſt le plus convenable. *Voyez* Emétique.

Purgation des oiſeaux de voliere : on purge avec de la graine de melon mondée, on avec des feuilles de laitue, ou de la poirée ou du mouron tous les oiſeaux qui mangent du chenevi, du millet, de la navette : on leur donne auſſi un peu de ſucre trempé dans l'eau : à l'égard des oiſeaux qui mangent de la pâte, tels que le roſſignol, on doit les purger une fois le mois avec deux ou trois vers de farine; & mettre du ſucre dans leur eau.



Q

QUARRÉS de Jardin. On appelle ainsi les divisions que l'on fait du terrein potager : on en pratique plus ou moins, selon la grandeur du jardin ; ensuite pour avoir la liberté de serfouir les plantes, on divise ces Quarrés dans leur largeur, en diverses planches de cinq pieds de large sur toute la longueur ; en les séparant par des sentiers d'un pied, afin qu'on puisse aller à droite & à gauche sans rien gâter.

Lorsque le terrein est grand, on peut partager le potager en quatre grands Quarrés, par une allée en croix, & on les subdivise en quatre plus petites. *Voyez* Potager.

QUART. Sorte de mesure qui fait la quatrieme partie du boisseau. On appelle aussi de ce nom, la quatrieme partie du muids de Paris, laquelle contient septante-deux pintes.

QUARTAUT. On appelle ainsi le quart de la queue de Champagne.

QUEUE de Champagne (la) tient un muid & un tiers, mesure de Paris ; ce qui fait trois cens quatre-vingt-quatre pintes. La demi Queue fait les deux tiers du muid. Le quart de la queue s'appelle quartaut.

QUEUE d'Orléans, de Blois, de Nuits, de Dijon & de Macon. Terme de la mesure ordinaire du vin dans ces pays ; elle tient un muid & demi, mesure de Paris, lequel est de deux cens quatre-vingt huit pintes ; ce qui fait quatre cent trente deux pintes.

QUINCONCE. On appelle ainsi un certain arrangement que l'on donne aux arbres en les plantant : un Quinconce est un plant d'arbres posés en plusieurs rangs paralleles, tant en longueur que largeur ; mais posés de maniere, que le premier du second rang commence au centre du quarré que forment les deux premiers arbres du premier rang, & les deux premiers du troisieme ; ce qui fait la figure du cinq d'un dez à jouer. Cependant aujourd'hui les Quinconces

ne font que plusieurs allées de hauts arbres plantés à angles droits, & qui forment un échiquier simple, ou trait quarré de toutes faces : on a trouvé que l'ancien Quinconce formoit des allées plus étroites les unes que les autres.

Les Quinconces d'arbres stériles réussissent mal si on ne les laboure : ainsi il faut y faire passer la charrue ou la beche deux fois l'an ; & afin de ne pas perdre sa dépense, on pourra y semer de l'orge, de l'avoine ou des pois ; & lorsque l'ombrage empêchera la récolte, on formera sa pelouse. Par cette méthode les arbres viennent beaux, il en périt peu, ils poussent également, & ils sont plus forts à quinze ans de plantation, que ceux négligés ne le sont à trente. Ces sortes d'arbres bien cultivés pendant dix ou douze ans, sont toujours beaux, quoiqu'on ne les cultive plus dans la suite ; mais ceux qui ont été négligés dans les premieres années, ne se rétablissent plus.

C'est une entreprise hazardée que de mettre en Quinconce des arbres fruitiers ; car il n'y a que les bordures qui rapportent ; l'ombrage de l'un étouffe l'autre : l'air ne passe pas, & le fruit n'a point de qualité.

QUINQUINA (le). Est l'écorce d'un arbre qui croît au Pérou, dans la Province de Quitto, sur des montagnes près de la Ville de Loxa : il est à-peu près grand comme un cerisier. Le Quinquina cultivé est préférable au sauvage : le meilleur est compacte, de couleur rougeâtre, amer au goût : on ne doit pas se servir de celui qui est pulvérisé depuis long-tems, car il n'a plus la même force ; il est chaud & dessicatif. Son principal effet est dans les fiévres intermittentes ; car il précipite le levain de la fiévre, & il modere son effervescence par la sueur ou par les urines. La dose est d'une dragme en poudre, infusée pendant quelques heures dans du vin.

MANIERE de prendre le Quinquina. Prenez une bouteille de verre double d'environ deux pintes & demi, remplissez-la de quinze ou seize verres de bon vin, & du plus rouge : jettez-y une once de Quinquina en

poudre; bouchez exactement la bouteille, & laissez infuser le Quinquina deux jours & deux nuits, en le remuant de haut en bas cinq ou six fois le jour.

Deux jours avant d'user de ce Quinquina, purgez legerement le malade; mais hors le tems de l'accès.

Le lendemain commencez par lui donner un verre de Quinquina, de quatre en quatre heures, jusqu'au nombre de quatre verres, quand même l'accès reviendroit après avoir pris le premier ou le second verre, observant de le faire manger deux heures après chaque verre. Le second jour on observera le même ordre. Le troisieme, le malade ne prendra que trois verres. Le quatrieme il n'en prendra que deux, l'un à sept ou huit heures du matin, l'autre sur les quatre heures après midi.

Le malade ne doit manger, autant que faire se pourra, que de bon pain & de bon roti, s'abstenir de bouillons, potages, fruits, poissons, & boire de bon vin avec un peu d'eau; & quelque répugnance qu'il ait à manger, il faut nécessairement qu'il s'efforce de manger. Si on observe cette conduite, la fievre cessera en peu de jours.

On doit purger le malade quinze jours après qu'il a pris le Quinquina, & de la maniere suivante.

Prenez demi once de séné, un gros de rhubarbe, deux gros de crystal minéral, un citron coupé par tranches, & un morceau de sucre; faites infuser le tout ensemble à froid, depuis le midi jusqu'au lendemain matin, dans un vaisseau bien bouché dans une chopine d'eau de riviere. On en prendra un bon verre à six heures du matin, & un autre à sept; & à neuf heures on prendra un bouillon où l'on aura mis bouillir beaucoup de bourrache, laitues & pourpier.

Il n'est pas prudent de donner le Quinquina dans les fievres continues, ni durant toutes les inflammations de quelque partie que ce soit, ni dans les maladies de poitrine où il y a toux & secheresse, ni même dans les fievres intermittentes, lorsquelles sont accompagnées de dureté dans quelques parties, comme sont la rate & le foie, ni dans la fievre

quarte lorsqu'elle est causée par une bile brûlée; car alors il faut avoir recours à la saignée, aux bouillons rafraîchissans, & aux petits purgatifs. 2°. Il est pernicieux aux fievres lentes & invétérées, surtout si elles sont accompagnées d'un abscès ou d'un cautere interne On doit encore observer que dans les fievres, ou doubles, ou tierces, on doit donner le Quinquina avec l'eau, comme quand on reconnoit qu'il est nuisible avec le vin.

Pour que le Quinquina produise son effet, on doit préparer le corps par les saignées & les purgations, pour vuider les ordures qui sont dans les visceres.

Pour qu'il produise encore son effet, & qu'il soit capable d'expulser le levain de la fievre, il faut par des évacuations préalables, nettoyer l'estomac de l'abondance de bile, ou autres mauvaises humeurs qui l'embarrassent, autrement il est souvent cause que la matiere febrile passe dans le sang en plus grande quantité qu'elle n'auroit fait. Il ne faut pas non plus l'administrer dans les fievres continues & intermittentes, parceque la cause de la fievre est forte, car il n'est pas capable de la surmonter, si on ne décharge auparavant l'estomac par des purgatifs.

Il n'est pas douteux que le Quinquina ne soit d'une grande utilité, quand il est administré à propos; mais si on n'y apporte pas beaucoup de discrétion & de prudence, il en résulte souvent des maux & des inconvéniens considérables. *Cas singul. & Consult. de Médec.*

QUINT ET REQUINT (le). Sont des droits, en matiere de fief Le Quint est un droit dû par le vassal à son Seigneur, lorsqu'il fait vente du fief: c'est la cinquieme partie du prix de l'acquisition. Le Requint est la cinquieme partie du Quint; il a lieu lorsque la vente est faite, francs deniers; c'est-à-dire, lorsque le vendeur a chargé l'acquereur de l'acquitter du Quint; car alors l'acquereur doit le Quint & le Requint.

Le Quint & Requint est pour les fiefs, ce que sont pour les héritages roturiers, les lods & ventes; & même il y a plusieurs Provinces, où l'un & l'autre

de ces droits ne sont connus que sous le nom de Lods.

QUINTAL. C'est le poids de cent livres ; mais il n'est pas égal en tous les lieux : c'est la différence des livres qui fait la différence du Quintal.

QUINTE-FEUILLE. Plante qui croît dans les lieux aquatiques ; elle pousse comme le fraisier plusieurs tiges menues ; ses feuilles ressemblent à celles de la menthe, & sortent cinq à la fois d'une seule tige. Cette plante est vulnéraire & astringente ; on l'emploie dans le crachement de sang, la toux, la jaunisse, les affections catarreuses, le cours de ventre, la dyssenterie.

QUITTANCE (une) Est un acte de la part du créancier, par lequel il reconnoit avoir reçu telle ou telle somme de son débiteur, & qu'il l'en tient quitte. Les Quittances des trois dernieres années d'arrérages d'une rente, induisent le paiement des précédentes, si elles ne portent expressément la clause, sans préjudicier à ce qui est dû des précédentes.



R

RABAIS (adjudication au). On fait des adjudications ou marchés au Rabais, pour des ouvrages publics, pour des mineurs, pour des ouvrages d'église, & on adjuge l'entreprise à celui qui veut la faire à moindre prix. Le Rabais est opposé à l'enchere; car dans cette derniere on adjuge la chose, ou le bail à celui qui en offre davantage.

RABOTS. Outils de jardinage : ce sont des especes de douves rondes par dehors, plates par le bas, & emmanchées par le milieu, qui servent pour unir & affermir les allées du jardin, après que le rateau y a passé.

RACINES, On appelle ainsi les parties inférieures de la plante, qui sont ordinairement cachées dans la terre, & dans le lieu où la graine a germé. Une Racine se divise en plusieurs filamens, qu'on appelle du chevelu, par où elle reçoit les sucs de la terre. La principale Racine d'un arbre s'appelle pivot; parcequ'elle est perpendiculaire à sa tige.

On comprend sous le nom de Racines, toutes celles qu'on dépouille en plein champ, ou dans les jardins, qui servent à la campagne, non seulement pour les alimens, mais aussi pour les nourritures des bestiaux; tels sont les navets, dont il y a plusieurs especes, les grosses raves, les panais, les carottes. Il y a des raves & des navets qui viennent d'une grosseur extrême, par la culture, & qui sont d'une grande utilité pour la nouriture des bestiaux.

Pour cet effet, on les seme au mois de Juin, dans la même terre d'où l'on vient de dépouiller l'orge prime, après avoir brulé le chaume, & donné un labour, & hersé la terre : vers le mois d'Octobre on roule un tonneau plein d'eau, pour abbattre les feuilles, & faire grossir les racines; elles sont mures en Novembre; on les arrache avant les grands froids. Quand on en a beaucoup, on doit pratiquer une loge pour les

les mettre à couvert, faite en plein air avec des perches en quarré, & des claies pour servir de murs, & une couverture de paille.

Racines potageres. Elles se plaisent dans une terre un peu grasse ; mais douce & ameublie.

RADIX. Espece de rave forte qui a la forme du navet. *Voyez* rave.

RAGE. Maladie qui rend furieux. Remede pour la Rage, tant des hommes que des bêtes. Prenez la coquille de dessous d'une huitre à l'écaille, mâle ; c'est celle dont le poisson a un bord noir, & dont l'écaille a en dedans des marques qui sont noires quand l'huitre est vieille, & jaunes quand elle est jeune : faites-la calciner au four, jusqu'au point qu'elle rompe sans effort ; réduisez-la en poudre très fine ; mettez le poids de six gros de cette poudre dans du pain à chanter, & faites la prendre en plusieurs bols au malade, lorsqu'il est dans l'accès ; les deux suivans, on lui en fait prendre la quantité de quatre gros : on peut aussi la faire prendre dans du vin blanc ; le malade ne doit point manger que trois heures après. La dose pour les animaux doit être proportionnée à leur grosseur : on leur fait avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin. Pour les chevaux, les bœufs & les vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles : voila pourquoi il est bon d'avoir une provision de cette poudre. *Liebaut.*

Autre remede contre la rage. Prenez un gros de gentiane en poudre, & la même quantité de thériaque, mêlez-les, & donnez en au malade, trois jours de suite, le matin à jeun : couvrez le malade pour le faire suer ; scarifiez la plaie, & appliquez-y le remede suivant. Prenez trois oignons rouges, une tête d'ail, une demi-once de thériaque ; pêtrissez le tout ensemble, & appliquez-le sur la morsure.

Le remede le plus efficace est de se baigner dans la mer ; mais comme une infinité de gens en sont fort éloignés, & que souvent la saison n'y est pas propre, on doit user des remedes enseignés ci-dessus.

RAIE. Poisson de mer, plat, & plein de cartilages cassans. Prenez une Raie fraiche, vuidez la, lavez-

la, faites-la cuire dans une casserolle, avec sel, poivre, vinaigre, clous; oignons, fines herbes, faites-y bouillir le foie un moment; retirez-la du feu, laissez lui prendre sel dans son bouillon, puis retirez-la, ôtez en la peau & les boucles, & servez-la avec une sausse au beurre roux & persil, avec un filet de vinaigre.

RAIPONSE. Herbe dont les feuilles & la racine se mangent en salade: les bonnes viennent de Meaux: on les seme au mois de Juin. Avant que cette plante soit levée, il faut l'arroser & la sarcler.

RAISIN (le). Est le fruit de la vigne; il y en a de plusieurs sortes. 1°. tous les raisins communs qui sont destinés pour les vins. 2°. Les plus distingués, comme le chasselas & le muscat. *Voyez* Chasselas, & Muscat. 3°. Le Raisin de Corinthe: il est délicieux & sucré, a le grain menu & pressé, la grappe longue & sans pepins; il y a aussi le rouge & le violet. 4°. Le damas qui est de deux sortes, le blanc & le rouge; sa grappe est grosse & longue, le grain gros & ambré; il n'a qu'un pepin. 5°. Le Raisin d'abricot, ainsi appellé, parceque son fruit est jaune & doré: sa grappe est fort grosse. 6°. Le sauvignon, Raisin noir, assez gros & long, hatif, d'un gout relevé. 7°. Le Bar-sur-aube, c'est celui qui se garde le plus long-tems. *Voyez* Vigne.

RAISIN de jardin & de treille. Ceux qu'on cultive ordinairement dans le jardin, sont: le Raisin précoce ou de la madeleine: le chasselas qui murit facilement & est fort doux: le ciotat qui est également fort doux & a les feuilles découpées comme le persil: le corinthe blanc & violet dont les grains sont sans pepins & fort serrés, & les grappes fort grosses: le muscat plus blanc que rouge, qui est excellent lorsqu'il est bien mûr; il faut qu'il soit en espalier: le muscat d'Alexandrie qui est fort gros & long; mais il lui faut un terrein fort chaud: le bourdelais dont on se sert pour verjus; soit lorsqu'il est verd, soit lorsqu'il est mûr.

Pour avoir des uns & des autres, on doit planter au midi en maniere d'espalier, quelques marcottes

ou crossettes qui sont des branches de vigne du bois de l'année : on peut aussi employer de celles où il reste un peu du vieux bois de l'année précédente.

On ne laisse que trois yeux à chaque marcotte ; on en rafraichit la racine ; on les couche en terre dans des rigoles, ou dans des trous d'un pied de profondeur, & à deux pieds de distance l'une de l'autre; on répand ensuite du fumier de vache. On doit leur donner par an quatre labours legers, savoir ; au mois de Mars, à la mi-Mai, en Juillet & en Octobre ; & les tailler au mois de Mars, ce qu'on fait, en ôtant tout le bois mort & superflu, & on ne garde que les plus belles branches qu'on taille au-dessus du quatrieme œil ; & on taille à deux yeux celle d'au-dessous, qu'on appelle courson, afin qu'elle donne deux bonnes branches l'année d'après : on doit laisser un bon doigt de bois au-dessus de l'œil du haut de la branche taillée, & faire la taille en talus de l'autre côté de l'œil : l'année suivante on coupe la branche qui a été taillée à quatre yeux : si le courson n'en avoit donné aucune, on auroit recours à la branche taillée à quatre yeux, l'année précédente, qui en a donné quatre : on lie la vigne à mesure qu'elle monte.

Moyen de conserver long-tems les beaux Raisins. Mettez dans le fond d'un tonneau bien relié, un lit de son de froment bien séché au four, ou de cendres tamisées ; posez sur ce lit vos grappes de raisins proprement coupées, sans les serrer, ni en mettre deux l'une sur l'autre : sur cette couche de grappes mettez un nouveau lit de son ou de cendres, & ainsi alternativement jusqu'au haut du tonneau, & de maniere qu'il soit terminé par un lit de son ou de cendres ; bouchez ensuite le tonneau de maniere que l'air n'y puisse pénétrer : vous éprouverez que le raisin sera aussi sain au bout de huit ou dix mois & même d'un an, que lorsque vous l'y aurez mis. Bien plus, si vous voulez lui faire reprendre sa fraîcheur, coupez le bout de la branche de la grappe, & faites-le tremper dans du vin comme on fait tremper un bouquet dans l'eau, observant de mettre les blancs dans

du vin blanc. & les rouges dans du vin rouge : l'esprit du vin leur fera reprendre ce qu'ils auront perdu de leur qualité.

RAISINÉ, maniere de le faire. 1°. Les raisins doivent avoir été cueillis par un tems sec, & gardés quelques jours pour les laisser amortir. Ensuite pressez ces raisins entre vos mains ; ôtez les grappes : mettez-les grains sur le feu : faites-les bouillir doucement en écumant avec soin ; ôtez le plus de pepins que vous pourrez : remuez toujours avec un bâton ou spatule ; diminuez le feu à mesure que le Raisiné s'épaissit. Etant réduit à la troisieme partie, passez-le à travers une étamine ou gros linge, & exprimez les peaux ; puis remettez le Raisiné sur le feu, & achevez de le faire cuire, remuant toujours, & versez le dans des pots qu'il faut laisser découverts jusqu'au lendemain.

RALE ou Rasle de genêt, oiseau : il y en a de terre & d'autres d'eau. Le Rale de terre est gros comme une perdrix ; mais il est plus élancé : son plumage est rouge, blanc & bigarré ; son bec est long & pointu, il ressemble assez aux cailles : il habite volontiers dans les genêts & se nourrit du grain de cette plante ; la délicatesse de sa chair est très vantée. Cet oiseau ne vole pas facilement, mais il court d'une grande vîtesse : on chasse ces oiseaux au fusil, & on les prend au hallier.

Rale d'eau. Il est assez semblable au merle : il a le plumage des poules d'eau, & la chair un peu noire. On les trouve dans les marais, dans les étangs, & dans les endroits où il y a des joncs : on les chasse de même ; au reste, il n'est pas si bon que le Rale de terre.

RAMIER, *Voyez* Pigeon.

RAPE'. On appelle ainsi une préparation faite de raisins & de sarmens mis dans un tonneau, par lequel on fait passer le vin, auquel on veut donner de nouvelles forces & une belle couleur, & lui conserver son premier goût. Pour cet effet, on met un petit lit de sarmens au fond d'un tonneau bien relié, & au-dessus une couche de raisins biens mûrs, dont on a coupé les queues près des grains, jusqu'au bondon :

on fait un autre lit de sarmens & par-dessus on met un demi pied de raisins, de maniere qu'il reste un pied de vuide au haut; ensuite on fonce le tonneau, on le met en place, & on le remplit d'un gros vin rouge jusqu'à trois doigts du bord, afin qu'il puisse bouillir avec facilité, & on l'entretient comme les autres vins.

Il y a un autre Rapé pour éclaircir le vin, & qui se fait avec des copeaux de bois de hêtre neufs bien secs & les plus longs qu'il se peut: on les fait tremper dans l'eau pendant deux jours; on les fait bien secher & on en remplit le tonneau jusqu'à un doigt près du bord, ensuite on ferme le tonneau: on y verse par le bondon une chopine d'eau-de-vie; on roule le tonneau quelque tems: on le met en place: on le remplit de vin, & on l'entretient toujours plein. Si le vin est long-tems à s'éclaircir, on doit en tirer les copeaux, les laver pour en ôter la lie, les faire sécher, & les imbiber d'eau-de-vie.

RAPPORT. Terme du Droit Coutumier, par lequel on entend que les enfans qui viennent à la succession de leur Pere & Mere, ou autre ascendant, sont obligés de rapporter, c'est-à-dire, de faire une remise à la succession commune, des avantages qu'ils ont reçus d'eux en avancement d'hoirie, pour être confondus avec les autres biens de la succession, & être partagés entre eux & leurs cohéritiers. Le Rapport a été introduit par conserver l'égalité entre les enfans, & qu'il n'y en ait pas de plus avantagés les uns que les autres. Cependant les enfans peuvent retenir ces avantages, en renonçant à la succession de leur Pere & Mere, ou autre ascendant, quand même ces avantages excéderoient leur portion d'hoirie.

RAPT (le) est l'enlevement violent, ou la subornation que l'on fait d'une personne, quand ce seroit même dans la vue de l'épouser. Le crime de Rapt est un cas Royal, dont les Baillifs, Sénéchaux & Juges Présidiaux, peuvent connoître privativement aux autres Juges Royaux. La peine de ce crime est capitale, mais dans la condamnation de mort qu'on prononce contre le ravisseur; on ajoute par *retentum*, si mieux

n'aime la fille épouser. En outre le mariage entre le ravisseur & la personne ravie, est toujours défendu tant qu'elle est en la puissance du ravisseur. On présume qu'il y a Rapt de séduction, quand c'est une personne mineure qui consent de se marier sans le consentement de Pere & Mere; & ceux-ci peuvent faire déclarer le mariage nul.

RATAFIA. Liqueur d'un grand usage : tous les fruits rouges sont propres à en faire; 1°. les cerises doivent être grosses, leur noyau petit, bien mûres, mais non trop, point tournées, claires & transparentes & de bon goût; 2°. les guignes doivent être très mures, 3°. les groseilles pareillement, leurs grains transparens & gros : les employer aussitôt qu'elles sont cueillies; 4°. les merises, petites, la peau fine, noires : elles corrigent par leur douceur les acides des autres fruits & colorent le ratafia : la fraise & la framboise font le Ratafia fin & le parfument.

Maniere de le faire. Prenez la quantité nécessaire de cerises, merises, fraises & framboises : ôtez-leur la queue : écrasez-les : laissez-les infuser l'espace du soir au matin; tirez-en le jus par expression : mettez-y la quantité de sucre proportionnée au jus : passez le jus à la chausse, & quand il sera clair, mettez-y alors votre eau-de-vie : voici les épices qu'il faut pour l'assaisonnement du Ratafia.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie une once de canelle, deux gros de macis, un gros de clous de girofle, le tout pilé : & distillez cette eau à l'alembic, & assaisonnez votre Ratafia de cet esprit de vin épicé, & pour le perfectionner mettez-le à la cave.

La recette est, par exemple, pour douze livres de cerises, deux livres de merise, une livre & demi de framboises, quatre onces de sucre pour chaque pinte de jus, dans lequel on le fait fondre; & deux pintes & quelque chose de plus d'eau-de-vie, pour ajouter au Ratafia.

Ratafia fin & sec : il se fait de la même maniere que le précédent, mais il n'y entre pas les mêmes fruits. 1°. On prend égale quantité de cerises & de groseilles, car l'acide de ces dernieres rend le Rata-

fia plus sec; 2°. au lieu de merises on met des mûres des plus noires; 3°. on y met de la framboise; 4°. beaucoup plus d'eau-de-vie que dans le précédent & beaucoup moins de sucre : voici la quantité de chaque chose. Vous voulez employer, par exemple, trente livres de cerises : cela étant, ajoutez-y trente livres de groseille, dix livres de mûres, sept livres de framboise : écrasez tout ce fruit bien épluché; laissez ce mêlange en infusion l'espace du soir au matin : pressez le bien; mesurez le jus exprimé; ajoutez par pinte de ce jus trois onces de sucre : ce dernier étant fondu, passez le jus à la chausse; quand il sera clair mettez-y l'eau-de-vie, dont la quantité doit être d'une chopine & demi poisson pour chaque pinte de jus. Faites l'assaisonnement selon le plus ou le moins de jus, & servez-vous de l'esprit de vin, comme au ratafia précédent.

Ratafia de pêche. Cueillez dans un tems chaud les pêches les plus belles, les plus mûres, qui auront le plus de jus : passez-les aussitôt dans un linge fort; exprimez en bien tout le jus : faites-y fondre du sucre; puis mettez-y de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin selon l'excellence que vous voulez donner au Ratafia. Passez le tout à la chausse, & étant clair, mettez-le en bouteilles bien bouchées : on ne met point d'épices à ce Ratafia. Les proportions pour le sucre & l'eau-de-vie, sont à-peu-près les mêmes que dans les Ratafias précédens.

Ratafia de fleurs d'orange. *Voyez* Orange.

Ratafia de cassis. *Voyez* Cassis.

Ratafia de cerises, à la Provençale. Choisissez les meilleures cerises que vous pourrez trouver, des plus mûres & qui n'ont aucune tare : ôtez-leur la queue sans les froisser : mettez-en le poids d'une livre dans une pinte de vin rouge le meilleur & le plus naturel. Laissez infuser vos cerises dans ce vin pendant trois semaines dans une cruche ou une bouteille bien bouchée que vous exposerez au plus grand soleil, & que vous retirerez tous les soirs. Ce tems écoulé, séparez les cerises du vin; écrasez-les en les pressant dans un linge pour en exprimer le jus, puis mêlez ce jus avec

le vin : mesurez le tout, & joignez-y le tiers d'eau-de vie, par exemple, chopine sur trois chopines de vin & de jus, & ajoutez demi livre de sucre par pinte de liqueur. Exposez de nouveau ce mélange au soleil le plus chaud & également pendant trois semaines, & retirant la bouteille tous les soirs : après ce terme, passez le tout à la chausse d'hypocras ou au travers d'un petit sac de papier brouillard, le Ratafia se trouvera bien clarifié. Il faut mettre à la cave les bouteilles après les avoir bien bouchées.

RATAFIA de baies de genievre. Mettez, dans une chopine de bonne eau-de vie, quatre onces de baies de genievre mures : demi once de canelle en petits morceaux, douze clous de girofle & quatre onces de sucre candi, que vous ferez fondre dans quatre onces d'eau rose. Mettez le tout au soleil dans une bouteille de verre double bien bouchée : il est bon pour les indigestions & les douleurs d'estomac : la dose est d'une cuillerée ou deux à jeûn.

RATEAU. Instrument de jardinage : il y en a de deux sortes : les uns sont à dents de fer pour dresser les planches & compartimens : les autres à dents de bois pour nettoyer les allées ratissées.

RAIE (mal de) Remedes. Usez d'une ptisane faite avec la scolopendre ou langue de cerf & le politrio. Ou faites bouillir dans de l'eau de fontaine une rate de bœuf : buvez pendant neuf matins un petit verre de cette décoction ; puis mettez sécher la même rate dans un four, enveloppée de papier : étant seche, réduisez-la en poudre ; partagez-la en neuf parties, & avalez-en une chaque jour dans un petit verre de cette décoction pendant neuf jours.

Prenez deux poignées de feuilles de verveine, deux ou trois blancs d'œufs, & ce qu'il faudra de farine d'orge ou de seigle. Pilez la verveine dans un mortier, vous y mettrez les blancs d'œufs & la farine : mêlez le tout ; faites-en un cataplasme étendu sur des étoupes un peu épaisses, & appliquez le bien chaudement sur la région de la Rate : laissez-l'y quinze ou seize heures, continuez jusqu'à guérison. Ce cataplasme attirco mme par une sueur de sang toute l'humeur

maligne, & il est fort propre pour la pleurésie.

Rate opilée. (ou obstruction de la) On la connoît par la tension & la dureté du côté gauche sous les côtes, avec difficulté de respirer quand le malade se presse de marcher. Remede. Faites bouillir une pinte d'eau dans un vaisseau convenable : lorsqu'elle bouillira, jettez dedans deux onces de limaille d'acier : faites-lui prendre encore un bouillon ou deux, & l'ôtez de dessus le feu : faites boire de cette eau au malade à tous ses repas. L'eau dans laquelle les Forgerons trempent leur fer est bonne à boire pour la rate.

Si la rate est gonflée, pilez des feuilles vertes de tabac dans un mortier avec un peu de vinaigre, & appliquez-en le matin sur la région de la Rate, en forme de cataplasme, le marc & le jus pour en amollir la dureté.

Rate squirrheuse. On connoît que la Rate a dégénéré en squirrhe par un sentiment de pesanteur en cette région, avec difficulté de respirer & de se tenir couché sur cette partie. Remede. Composez des pillules avec une once d'aloës, que vous ferez infuser & digerer à feu lent dans une infusion ou suc de roses pâles : ajoutez-y deux dragmes de gomme ammoniaque ; donnez-en une dragme avant le souper, deux fois la semaine.

Faites boire au malade une prisane ordinaire d'une once de limaille d'acier que l'on fera bouillir avec l'eau de riviere ou de fontaine, après avoir enfermé l'acier dans un nouet. Faites un cataplasme avec la racine de couleuvrée rapée & bouillie avec le vinaigre ; & appliquez-le sur la région de la Rate La semence de moutarde pilée avec de l'urine est fort bonne appliquée en cataplasme.

RATS. Commes les rats causent beaucoup de dégât dans les maisons & dans les jardins, il faut leur faire la guerre en leur dressant plusieurs pieges ; 1°. on peut les attraper avec des quatre de chiffre qui sont connus de tout le monde ; 2°. avec de l'arsenic en poudre quand on peut en avoir, & en le mettant dans un lieu où les chats, ni les chiens, ni des enfans ne puissent aller, car on ne sauroit prendre trop

de précaution : on met de cette poudre sur un morceau de fromage ou de beurre, & les Rats crevent infailliblement ; 3°. on peut mettre de l'eau dans un chaudron, & pour que les Rats viennent s'y noyer, on couvre cette eau d'une bonne couche de poussiere de bled, après qu'il a été vanné ; 4°. on les fait mourir encore avec de la limaille de fer mêlée avec du levain.

RATISSOIRE. Outil de jardinage : les unes ont le tranchant renversé comme des houes pour couper l'herbe en tirant à soi ; les autres ratissent en avant.

RAVE. Plante dont il y a plusieurs especes. La premiere s'appelle Rave, la seconde grand raifort, la troisieme petit raifort, ou improprement Rave de Paris. C'est cette derniere qui est le plus en usage : on la cultive dans les jardins, ses feuilles sont grandes & rudes au toucher, s'élevent jusqu'à près de deux pieds ; ses fleurs sont purpurines & disposées en croix, sa racine longue, blanche ou rouge en dehors, ses semences rouges & rondes. Maniere de les cultiver. On peut en semer tous les mois, depuis Février jusqu'en Septembre : on laisse monter les premieres semées pour avoir de la graine ; on en seme la graine sur couche, puis on fait des trous avec le doigt à trois ou quatre pouces de distance ; on met trois graines de Raves dans chaque trou, on les recouvre de terre ; & s'il fait froid on les en garantit avec des paillassons : en tout autre tems que l'hyver, on peut les semer sur couche ou sur planches, en rayon, ou en plein champ.

Les bonnes especes de Raves sont celles qui donnent peu de feuilles, & qui ont le navet long & rouge ; c'est la graine de ces sortes d'especes qu'il faut se procurer : on appelle raifort l'espece de Rave qui est fort grosse, & d'un goût piquant : on emploie la Rave dans certaines maladies : sa racine est bonne contre la fiévre des reins, les obstructions du foie, la toux, &c.

RAVES de salade, ou raifort. Maniere de les faire venir en tout tems, selon la Méthode des Peres Minimes de Passi ; c'est-à-dire, dans l'été ou l'hyver,

outre le printems & l'automne qui sont ordinairement les deux seules saisons auxquelles elles réussissent.

Prenez de la graine de Raves ordinaires ; mettez-la tremper pendant vingt-quatre heures dans de l'eau de riviere, puis mettez-la dans un petit sac de toile bien lié, exposez le sac à la plus forte chaleur du soleil pendant vingt-quatre heures, la graine germera au bout de ce tems ; semez-la comme toute autre graine dans une terre bien exposée au soleil, ensuite faites scier une futaille par le milieu, afin qu'elle vous fournisse comme deux baquets qui s'adaptent exactement l'un à l'autre ; un seul peut servir en été pour chaque espace de terre en semence ; mais il en faut deux pour l'hyver : il ne faut semer de graine qu'autant qu'un baquet en peut couvrir ; la graine étant semée, couvrez-la avec un baquet, au bout de trois jours vous trouverez vos raves de la grandeur & grosseur des petites civettes blanches, ayant à leur extrêmité deux petites feuilles jaunes ou rougeâtres hors de terre ; ces raves sont bonnes à couper & à mettre en salade. Pour en avoir aussi en hyver, faites tremper la graine dans de l'eau tiede, exposez-la au soleil ou en lieu chaud pour la faire germer, faites chauffer deux baquets, remplissez en un de terre bien fumée, semez-y votre graine, couvrez-la avec l'autre baquet, arrosez-la avec de l'eau tiede toutes les fois qu'elle en a besoin, faites porter ces deux baquets bien joints l'un contre l'autre dans un souterrain chaud ; au bout de quinze jours vous pourrez cueillir votre salade.

RAVINES (les) Sont causées par des crues d'eau qui font des ravages dans les campagnes. Pour s'en garantir, il faut dans les lieux par où les eaux prennent leur cours, faire des rigoles & des fossés pour en affoiblir l'impétuosité, & les conduire dans des près ou autres endroits où l'on veut qu'elles se déchargent.

RAYONS. Terme de jardinage. Ce sont des traces que l'on fait quand on rayonne des planches, ce qui a lieu quand on seme par rayons, au lieu de semer à plein champ ; c'est-à-dire qu'on trace les planches avec le bout d'un bâton, ou le manche d'une bêche

couchée de son long, pour y semer certaines légumes, comme oseille, poirée, persil, cerfeuil, épinars; puis on remplit de terre les rayons sans les herser.

REBINAGE. On appelle ainsi le troisieme labour qu'on donne aux terres à blé, lorsque l'herbe commence à abonder sur le gueret : il faut fumer les terres avant que de le donner.

RECELÉ (un) Est le crime commis par un cohéritier qui détourne des effets d'une succession, ou par un des conjoints qui détourne des effets de la Communauté.

Les Recélés se poursuivent à l'extraordinaire; c'est-à-dire, qu'on fait informer des Recélés, on fait publier un monitoire; mais lorsqu'on agit contre la femme du défunt, les informations sont converties en Enquêtes: il en est de même à l'égard des complices de la veuve. Lorsque les Recélés ont été faits du vivant du mari, & qu'elle en est convaincue, elle est privée de la part qui lui appartenoit dans les effets qu'elle a détournés. Que s'ils ont été faits après sa mort, & que la veuve accepte la communauté, elle est privée de la part qu'elle y pouvoit avoir, tant dans les choses recélées, que dans l'usufruit de l'autre moitié, lorsqu'elle est donataire mutuelle; & si elle renonce a la communauté, elle est obligée de payer la moitié des dettes, sans pouvoir renoncer à la communauté; mais si elle a recélé les effets après sa renonciation à la communauté, elle est seulement condamnée aux dommages & intérêts envers les hériticrs & les créanciers.

RECOLTE. Ce terme s'applique ordinairement au tems où l'on recueille les grains. Présages d'une bonne Recolte. Lorsque l'hiver a été froid & sec, & qu'il est tombé des neiges qui ont séjourné sur la terre & se sont imbibées insensiblement sans dégel marqué, & qu'après cela le froid & la secheresse ont empêché les herbes de pousser avant le printems, on peut espérer une bonne Recolte en tout genre, parceque la terre s'est reposée, & qu'elle ne s'est point fatiguée à pousser inutilement de trop bonne heure : tous les

ſels y ſont, ils n'ont point été leſſivés par des pluies trop abondantes & prématurées. *Eſſai ſur l'Admin. des terres.*

On penſe ordinairement que dans dix ans nous avons une très mauvaiſe Récolte, deux fort médiocres, cinq ordinaires, & deux abondantes : cette combinaiſon s'accorde à peu-près avec l'expérience.

RECONDUCTION TACITE. On appelle ainſi la continuation d'un bail, par le conſentement tacite & mutuel du bailleur & du preneur, & ſelon les conditions portées par le bail. Cette tacite Reconduction n'eſt que pour un an, pour les héritages de la campagne ; mais elle ne donne point d'hypothéque pour le tems de la prorogation ; elle n'a lieu que dans les baux conventionels, & non dans les baux judiciaires. A l'égard des baux à loyer, la prorogation n'en dure qu'autant que l'habitation du locataire dureroit s'il n'y avoit point eu de bail ; & le bailleur & le preneur peuvent interrompre la Réconduction quand ils veulent, en donnant congé dans le tems reglé par la coutume.

RECONNOISSANCE. C'eſt un acte par lequel on reconnoît une dette contenue dans un ſeul billet, cette reconnoiſſance d'écriture ſe fait pardevant Notaire, ou en Juſtice : au premier cas, c'eſt du conſentement des parties : elle ſe fait en Juſtice, quand le porteur de la promeſſe, ou billet, ou autre écriture privée, fait aſſigner celui qui l'a ſignée à comparoître devant le Juge, pour reconnoître ou dénier ſon ſeing ; à l'effet, en cas de dénégation, de faire faire la vérification de la piece par des experts. Ce même porteur de promeſſe doit mettre en même-tems ſa piece au greffe & dont le Greffier dreſſe ſon procès verbal, faire ſignifier le tout au domicile de la partie, & ſi celle-ci ne conſtitue pas Procureur, on leve le défaut, faute de comparoître ; & pour le profit, la promeſſe eſt tenue pour reconnue, & la demande adjugée. Si la partie aſſignée comparoît à l'audience, & dénie l'écriture ; on ordonne que la piece ſera vérifiée, tant par témoins que par comparaiſon d'écritures publiques, pardevant un des

Juges qui ont assisté à l'audience. Que si la partie dénie l'écriture par des défenses, on doit lui faire sommation de comparoître devant le Juge pour procéder à la vérification de l'écriture déniée ; & à cet effet nommer & convenir d'experts & de pieces de comparaison. *Voyez* Ecriture privée.

RECONNOISSANCE. Ce terme s'entend aussi du cens qui est dû à un Seigneur, quand on déclare qu'on reconnoît tenir une terre de lui à cens, ou à quelque redevance annuelle.

RECOUPES (les) ne sont autre chose que la farine que l'on tire du son remis au moulin, ou au sas : les pauvres gens en font du pain ; ceux même qui sont à leur aise en mêlent avec la farine ordinaire.

REDEVANCES. On entend par ce mot les droits ou charges auxquelles les propriétaires d'héritages sont tenus envers le Seigneur féodal ou censier ; telles sont les rentes foncieres, lesquelles sont dues par chaque année par les possesseurs des héritages, & qui sont dues ou en argent, ou en grains, ou en volailles, ou autres choses.

Il est essentiel pour le Seigneur d'une terre, de ne point laisser arrérager trop long-tems ces sortes de Redevances ; car c'est ruiner le paysan, & se préparer des procès. Un laboureur, par exemple, qui doit cinq livres par an de censives pour quarante arpens de terre, à deux sols six deniers l'arpent, paiera facilement, si on ne laisse pas accumuler plus de trois ans ; mais si on lui demande vingt ou trente ans à la fois, il faudra le ruiner.

REGAIN. On appelle ainsi l'herbe qui repousse dans les prés, quelque tems après qu'on les a fauchés. Les Regains sont bons & abondans quand l'été a été pluvieux ; on les fauche à la mi-Septembre : après ce terme, on peut mener les bestiaux dans les prés pendant le reste de l'automne, & pendant l'hyver, jusqu'à ce que l'herbe recommence à pointer, c'est-à dire, au mois de Mars ; car la plupart des coutumes donnent droit de vaine pâture, depuis la fin de Septembre jusqu'au mois de Mars.

REGARD. Lieu pratiqué pour aller visiter les défauts d'une piece d'eau, & les inconvéniens d'une conduite.

REGLES des femmes. Remedes contre les Regles trop abondantes, ou les pertes. Il est de Louis Septalius, *lib. 7. animadv. medic. art.* 144. Il est très aisé à préparer. Prenez trois pintes & demie d'eau, dans lesquelles vous ferez cuire les écorces de trois oranges aigres pas encore mûres, & coupées par tranches; vous ferez réduire la liqueur à deux pintes & demie; vous la coulerez & en ferez boire à la malade un demi-septier le matin. Si l'on veut que le remede soit plus puissant, sur la fin de la coction on ajoute une poignée de piloselle. On le rend plus astringent encore, si l'on éteint plusieurs fois dans cette décoction un fer rouge; mais il la faut faire plus legere pour les personnes dont la poitrine est délicate: c'est-à-dire, la faire dans une plus grande quantité d'eau, & y ajouter un peu de sucre.

Autre remede. Prenez des feuilles de plantain & d'ortie, de chacune une poignée, du bol d'Arménie, un gros. On le pilera dans un mortier, en versant dessus un peu de vinaigre; ensuite on les fera cuire en consistance de cataplasme, que vous appliquerez le plus chaudement qu'il sera possible au bas du ventre; on doit le répéter quelques jours de suite.

Prenez des racines de bistorte & de tormentille, des écorces de grenades, de chacune une once; des feuilles de plantain, de renouée, de bourses à berger, de prêle, de chacune une poignée; des noix de cyprès, des balaustes, des baies de myrte, du sumac, de chacun une once. Faites bouillir le tout dans de l'eau ferrée, & dans du vin dur. Vous coulerez la liqueur, & vous vous en servirez en forme de fomentation sur le pubis un peu chaud.

REGLES SUPPRIMÉES. Remede pour les procurer. Prenez des feuilles d'armoise, de tanaisie, de matricaire, de mélisse, de chacune une poignée, de rue une demi poignée, de safran un gros & demi, du borax, deux gros, de la limaille de fer crue une once,

On tiendra le tout en digestion pendant huit jours dans six pintes d'excellent vin rouge; on coulera la liqueur, dont on se servira au besoin. La malade en prendra tous les jours un verre.

Prenez d'armoise, de matricaire, de souci, de melisse, une demi poignée de chacune; faites les bouillir legerement dans deux pintes d'eau commune; après avoir passé la décoction, vous en prendrez environ six onces, où vous ajouterez du borax de Venise quinze grains, du dictamne de Créte demi scrupule & une once de syrop d'armoise. On aura une potion qu'on donnera à prendre par cuillerées. Mais ce remede n'est bon que lorsque les premieres voies sont purifiées par la purgation, la saignée, & quelques bouillons rafraîchissans; & il n'est pas bon pour les sujets plethoriques, & dont les organes sont échauffés.

Si la suppression des Regles est subite; c'est-à-dire qu'elle arrive par une peur, une chute, un mouvement de colere, ou autre accident; servez-vous de la potion suivante. Prenez un demi gros de safran; versez dessus un grand verre d'eau bouillante, & laissez l'infuser sur les cendres chaudes, pendant une heure, coulez la liqueur par un linge avec forte expression, ajoutez à la colature le jus exprimé d'une orange aigre pour une dose à donner sur-le champ.

L'aristoloche doit presque être regardée comme un spécifique.

Faites bouillir une bonne poignée de matricaire dans un pot de terre vernissé, tenant deux pintes d'eau, à la consomption des deux tiers : donnez un bon verre tiede de cette décoction, trois ou quatre matins de suite à jeun, vers le tems à-peu-près que les Regles doivent venir.

Le parfum de l'armoise & du souci, jettés dans un réchaud de feu, reçu par le bas, est un fort bon remede.

REGLISSE. Plante qui croît aux pays chauds: sa racine est d'un grand usage pour les ptisanes & autres remedes. La bonne doit être bien nourrie, rougeâtre

rougeatre en dehors, jaune en dedans, d'un goût sucré ; elle humecte la poitrine : son usage est pour adoucir l'acrimonie des humeurs, la toux, & les affections de la gorge.

REJETTONS. On entend par ce mot, les jets qui sortent du pied d'une plante. Les véritables Réjettons ont des racines : ils servent à donner de nouvelles plantes, & ils reprennent aisément.

REINS. (maladie des) Elles ont diverses causes. Elles peuvent provenir des obstructions qui se forment dans les Reins, 1°. par le sable ou la pierre qui s'y amassent ; & le malade éprouve alors des douleurs violentes, des vomissemens, & des mouvemens de fievre, une diminution & quelquefois une suppression totale d'urine.

Remede. On doit mettre en usage les saignées, le demi-bain, la boisson de graine de lin & de guimauve, les lavemens adoucissans, les potions huileuses, le baume de copahu. 2°. Par le gravier ou les petites pierres qui se forment par le tartre que l'urine charie avec elle ; car les petites pierres ne pouvant passer par les urines, causent des douleurs aigües qu'on appelle néphrétiques. Remede. User des mêmes que ci dessus, & y ajouter les eaux de Forges. 3°. Par la chute du gravier & des pierres dans la vessie ; mais plus les pierres sont grosses, plus les douleurs qu'elles causent sont vives ; parcequ'elles passent avec peine & lenteur, des Reins dans la vessie. Les remedes capables de soulager le malade sont la saignée réitérée, le demi bain, les potions diuretiques & narcotiques. 4°. Par la formation qui se fait d'une pierre dans les Reins, qui s'y enchasse & n'en peut plus sortir, & qui cause une pesanteur douloureuse dans les parties ; & quelquefois des ulceres. Remede. Outre ceux indiqués ci-dessus, on doit y ajouter la prisanne faite avec la racine d'énula campana, le lait d'ânesse. *V.* Diuretiques. *V.* Pierre.

Autres remedes pour le mal des Reins. Prenez une once de moële de casse bien mondée, une pinte d'eau commune, & un peu de reglisse : mettez le soir la casse dans un plat, faites bouillir l'eau avec la re-

glisse, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à la moitié, jettez cette eau toute bouillante sur la casse, coulez-la le lendemain, & l'avalez.

Appliquez sur les Reins, entre deux linges fins, un concombre, ou une citrouille coupée en plusieurs tranches, renouvellez cette application.

Ulceres des Reins & de la vessie. Remede. Prenez chaque matin une demi dragme de bol d'armenie dans un verre de lait de vache nouvellement trait. La poudre des écrevisses pêchées en pleine lune, mises dans un pot de terre neuf, bien vernissé, placé à l'entrée du four, pour les secher sans les bruler, est merveilleuse contre les ulceres des Reins & de la vessie. *V.* Pierre. *V.* Gravelle.

Foiblesse des Reins. Remede. Pilez du romarin, de la lavande, de la sauge, du thin, du basilic, & autres herbes aromatiques, exprimez-en le jus, mettez-le dans une bouteille, couvrez cette bouteille de pâte d'orge, mettez-la dans le four, en même tems que le pain: ce dernier étant cuit, tirez la bouteille, ôtez la pâte, remettez-en de nouvelle, faites-la cuire une seconde fois; cela fait, servez-vous de l'eau qui est dans la bouteille, pour en bassiner les Reins; elle les fortifiera, ainsi que les nerfs.

RELIEF (droit de) ou Rachat (le) C'est un droit qui est dû pour les mutations qui arrivent de la part du vassal, autres que la vente du fief; car il n'en est jamais dû pour les mutations qui arrivent de la part du Seigneur: il n'est point dû encore de droit de Relief, quand les mutations arrivent par succession ou donation en ligne directe; soit ascendante ou descendante. Le droit de Relief est ordinairement le revenu d'un an, ou le dire de prudhommes, ou une somme une fois offerte de la part du vassal; car pour faire des offres valables, il est obligé de faire ces trois offres.

REMEDES (les) Sont les moyens que l'art, profitant des secours de la nature, emploie avec diverses préparations pour la guérison des maux du corps, tant intérieurs, qu'extérieurs: on les divise en plusieurs classes.

1°. Les altérans, qui par leur chaleur, mettent les humeurs en agitation; tels sont le gerofle, le poivre, la muscade, la canelle, le caffé, les graines d'anis, fenouil, cumin, carvis, &c. 2°. Les rafraichissans; tels sont la laitue, le pourpier, la bourrache, la buglose; les quatre semences froides, savoir, la citrouille, courge, melon, concombre : on y peut ajouter celles de pourpier, laitue, endive, chicorée, & ceux qui rafraichissent le sang, comme l'orge mondé, les émulsions, les bains. 3°. Les émolliens qui sont composés de parties gluantes, comme la mauve, la guimauve, la parietaire, le lis, le seneçon, la semence de lin. 4°. Les resserrans qui sont propres à précipiter l'humeur acre qui cause le flux de ventre; tels sont, le bol, la terre sigillée, les yeux d'écrevisses, le corail, l'ipécacuanha, les tamarins, la rhubarbe : les trois derniers ont encore une vertu purgative. 5°. Les transpiratifs, comme la squine, la salsepareille. 6°. Les apéritifs, comme les racines de gramen, de fraisier, de fougere mâle, d'arrête-bœuf, de chardon rolland. 7°. Ceux qui lachent le ventre, comme pruneaux, cerises, pommes, violettes, fleurs de pêcher. 8°. Ceux qui amollissent doucement, & qui humectent l'acreté du sang, comme les bouillons au veau, les décoctions de buglose, & autres herbes rafraichissantes. 9°. Les résolutifs qui ramollissent les humeurs lorsqu'elles retardent la circulation du sang, comme les farines d'orge, de froment, feves, lentilles, dont on fait les cataplasmes. 10°. Les détergens qui ont des parties salines, comme l'aigremoine, la bugle, la sanicle, la pervenche, l'aloës, la myrrhe, l'alun. 11°. Les astringens qui resserrent, comme le vin ferré, l'oxicrat, ou le vinaigre mêlé avec l'eau, &c. 12°. Les Purgatifs. ils sont de plusieurs sortes : ceux qui purgent la pituite, sont l'agaric, la coloquinte, les fleurs de pêcher : ceux qui disposent la bile à se détacher, comme la casse, la rhubarbe : ceux qui purgent la mélancolie, comme le séné, la scammonée, l'ellebore, &c. ceux qui purgent toutes sortes d'humeurs, comme la manne, le catholicon : les

émétiques ou vomitifs, comme le tartre émétique, l'ipécacuanha, le foie d'antimoine, le vitriol. 13°. Les sudorifiques, tels sont, le gayac, la salsepareille, la squine, les sels volatils. 14°. Les diuretiques qui rarefient le sang par leurs parties salines, comme le cristal minéral, le vin blanc, les racines de persil, d'ache, de fenouil, d'asperges, d'arrête-bœuf, de fougere mâle. 15°. Les fortifians ou cordiaux qui fortifient le cœur, comme la poudre de viperes, la canelle, les confections d'hyacinthe & d'alkermès; les fleurs de buglose, violettes, œillets, roses; les eaux cordiales de chicorée, d'endive, de buglose, de scabieuse, de scorsonnaire, de coquelico, de chardon bénit, de pissenlis; ceux que fortifient le cerveau, comme la betoine, la geroflée, la sauge, la marjolaine: ceux qui fortifient la poitrine, & qui adoucissent en même tems, comme le lait de vache & d'ânesse, le tussilage ou pas d'âne, la reglisse, conserve de guimauve, les dattes, les jujubes, les raisins, les cinq capillaires, le scolopendre: ceux qui levent les obstructions du poumon, que cause l'asthme, comme les préparations de soufre, l'aunée, l'iris, les fleurs de benjoin: ceux qui fortifient les yeux, comme l'eau-de-vie, l'eau de fenouil; ou qui les rafraichissent, comme les eaux de plantin, d'euphraise, la petite consoude, les blancs d'œufs; ou qui desséchent l'humeur qui cause les ulceres de l'œil, comme le sucre candi, le vitriol blanc, le sel de saturne. 16°. Les stomachiques & les fermentatifs, propres à dissoudre la matiere visqueuse de l'estomac; tels sont, la canelle, le poivre blanc en grain, la muscade, l'écorce d'orange, l'anis, le fenouil, la coriandre, les huiles d'absinthe, de coing, de mastic, de muscade, de gerofle: ceux qui sont propres à raffermir les fibres relachés de l'estomac, sont la conserve de roses, la confection d'hyacinthe; ceux qui corrigent l'acide qui cause la foiblesse de l'estomac, sont les yeux d'écrevisses, le corail préparé.

17°. Ceux qui purifient la masse du sang sont la chicorée sauvage, le cerfeuil, le houblon, le cres-

son, la laitue, l'aloës. 18°. Ceux qui levent les obstructions de la rate & des autres visceres, sont la scolopendre, le caprier, la limaille d'acier, ou le mars. 19°. Les hysteriques qui abattent les vapeurs de la matrice, sont l'opium préparé, l'esprit de vitriol, l'eau de nitre : ceux qui chassent au dehors les mauvaises humeurs de cette partie, sont l'huile de succin, l'eau de canelle, les sucs de rhue & de sabine, les trochisques de myrrhe, &c.

REMÉRÉ (faculté de) C'est un droit que le vendeur d'un héritage se réserve, par une clause expresse, apposée dans le contrat de vente, de rentrer dans ce même héritage vendu, en remboursant à l'acheteur le prix qu'il a reçu; mais cette faculté se prescrit par trente ans, comme les autres actions personnelles; & quand même elle seroit stipulée à toujours.

REMISES (les) en matiere de décret, sont des délais de quinze jours qui s'accordent au poursuivant criées, depuis l'adjudication, sauf quinzaine, pour parvenir à l'adjudication pure & simple du fond, ou droit immobilier, parceque souvent il arrive des incidens qu'il faut faire vuider avant l'adjudication: ces remises contiennent ce qui a été mis dans l'enchere de quarantaine, & ce qui est arrivé depuis, & par ces remises, on ordonne que l'adjudication sera remise à quizaine: on les publie, on les affiche, & on les signifie comme l'adjudication, sauf quinzaine: il en faut trois pour parvenir à l'adjudication pure & simple, & elles se continuent de quinzaine en quinzaine.

RENARD (le) Animal sauvage gros comme un chien ordinaire, qui a les oreilles courtes, la queue longue & le poil roux : il est d'un naturel fort rusé, soit pour attraper sa proie, soit pour éviter les piéges des chasseurs, qui doivent faire la guerre à ces animaux; car ils sont grands destructeurs de gibier; on les chasse avec des chiens courans; mais plutôt petits que trop grands, & des levriers qui doivent être hardis pour se lancer dessus & le mordre; on les guête dans les bois, les garennes, les bleds,

le long de ce chemin & aux environs ; ensuite retirez-vous, & revenez le lendemain voir ce qui en sera. On les prend aussi avec des pieges de fer appellés traquenard, que l'on trouve chez les Quincailliers.

On peut encore les tirer à l'affut de cette maniere. On est deux tireurs de compagnie ; deux se postent à la rive du bois sur des arbres, & un autre porte avec lui deux poules en vie, & se poste à cinquante pas de la rive du bois, de maniere que les trois hommes forment un triangle : celui qui tient les poules les fait crier de tems en tems pour attirer les Renards à portée des tireurs, qui doivent prendre garde de blesser celui qui fait crier la poule.

Pour tirer le Renard à l'affut, on choisit un arbre près d'un fort où il y ait des Renards : on y attache au pied une poule, & à l'une de ses aîles une ficelle, on monte sur l'arbre, on s'y cache, on s'y tient en repos quelque tems, puis on tire la ficelle pour faire crier la poule, le renard ou autre bête carnaciere accourt au cri de la poule, & on peut le tirer facilement.

On chasse le Blereau de même que le Renard.

Les Renards sont en rut au mois de Décembre & Janvier.

La graisse de Renard est bonne pour les engelures & les douleurs des nerfs, & ses parties genitales pour la pierre.

RENONCULE (la) par la vivacité de ses couleurs, & sa figure majestueuse, tient le même rang que l'œillet & la tulipe, parmi les plus belles fleurs d'un parterre. Sa tige est de six à huit pouces : ses fleurs sont à plusieurs feuilles disposées en roses, & de différentes couleurs selon les espéces. Les Renoncules les plus recherchées sont l'orientale, & celle de Tripoli.

Les semi-doubles n'ont qu'une médiocre quantité de feuilles ; elles tiennent le milieu entre les grosses doubles, & les simples : elles sont aujourd'hui les plus estimées à cause de la prodigieuse variété de couleurs qu'une même planche produit ; d'ailleurs la graine de la même fleur produit de nouvelles couleurs d'une an-

née à l'autre : bien plus, les semi-doubles sont fecondes & se produisent de graines, au lieu que les doubles sont stériles.

Les unes & les autres se multiplient de greffes qui naissent au tour des racines dont on les sépare, ou de graines ; mais la premiere voie est la plus sûre & la plus prompte, car souvent les cayeux donnent des fleurs l'année suivante. La terre pour les renoncules doit être une terre meuble, c'est à dire, dont la culture soit aisée & la consistance moyenne : elle doit être grasse, noirâtre & legere, parceque les Renoncules regnent l'hiver, & qu'il faut que cette terre soit susceptible des impressions du soleil. Les places qui leur conviennent, ce sont les piéces isolées du parterre, ou les extrémités des plattebandes, de façon qu'elles ne soient pas étouffées ou appauvries par d'autres plantes. La semence doit être d'un bel œil, ni trop legere, ni ridée, ni piquée de vers.

Culture des Renoncules. On doit semer la graine à la mi-Août, & tout le mois de Septembre. Si c'est dans des pots ou caisses, la semer presque à fleur des bords & les placer à l'ombre durant quelques jours. Si c'est en pleine terre, ce doit être sur une planche en bon fond exposée au Levant : après l'avoir bien fouie, il faut unir la surface avec le rateau : on doit semer par un tems doux, & répandre sur la semence trois doigts de la meilleure terre préparée ; étendre de grande paille sur le tout, & arroser largement pardessus la paille. Les Renoncules en pleine terre profitent davantage, dès que le terrein est bon & qu'elles sont cultivées avec soin ; cependant les pots ont une grande commodité eu égard à l'exposition, par la facilité qu'on a de les transporter où l'on veut : le milieu qu'on peut prendre, c'est de semer dans des pots, & de les enfoncer en terre, de sorte que leur bord soit de niveau avec la terre.

On retire la paille au bout de quinze jours ; au reste, les graines recueillies dans l'année germent plus vite. Quand elles ont levé, les unes en quinze jours, d'autres en trois semaines, on les déplante ; & pour cela, on emporte en motte trois pouces de la terre, soit

des planches, soit des pots ou des caisses : il faut alors froisser les mottes, en cribler la terre, en tirer les pois des renoncules arrêtés sur le crible, les laisser sécher, les serrer dans des boîtes couvertes d'un lit de sable très fin. A la seconde année, & quand on veut les replanter, les passer avec le sable sur un crible ou tamis, & les planter non à claire-voie, comme on avoit fait de la graine, mais un à un, & à un pouce de distance dans des sillons profonds d'un pouce, & les recouvrir de terreau criblé. A la troisiéme année on les replante ; & comme les pots ont acquis la forme de véritable griffes ou racines, on les espace plus au large, c'est-à-dire, à quatre doigts l'un de l'autre sur une planche tracée au cordeau, dont les alignemens sont en forme de grille : on place les griffes à tous les angles que les quarrés ont formés ; on a soin de mêler avec art les diverses espéces, afin de former un émail agréable par la diversité des couleurs.

Les Renoncules qui ont levé & poussé leurs fannes, demandent qu'on leur menage les arrosemens, à moins que le mois de Septembre ne soit sec : quand les nuits sont longues on arrose le matin, car l'eau pendant la nuit resteroit sans effet auprès des racines faute de chaleur. On doit leur épargner les pluies d'automne & toutes les pluies froides qui leur sont mortelles. Pendant les gelées les couvrir de paillassons & de fumier éteint, les placer le long d'un mur à l'abri des vents ; & mettre au devant quelques planches en forme de toît ; mais le meilleur abri est une serre bien fermée & point trop humide. Au retour du printems on les sort dès que le tems est doux & le soleil sans nuages : il faut poser les pots, non sur la terre nue, mais sur des briques ou pierres en forme de pied d'estal, & multiplier les arrosemens à mesure que le soleil se fait sentir : on doit retrancher tous les jets qui dissiperoient inutilement la seve, & garantir du soleil brulant tous les boutons nés sur la tige du premier : c'est le moyen d'avoir de belles fleurs, & arroser de deux en deux jours pendant la fleurison : faire la guerre aux insectes qui font des atteintes mortelles à ces fleurs, sur-tout aux pucerons verds & noirs, aux che-

nilles de couleur grisâtre, aux fourmis, aux limaçons, aux araignées, aux vermisseaux blancs. Il y a plusieurs remedes pour les détruire; & entr'autres de jetter autour des pots une forte décoction d'absinthe ou de tabac, ou de coloquinte.

Dès que la Renoncule est sur son déclin, c'est-à-dire, quand toutes les fleurs jaunissent, on doit la couper par le pied sans attendre son entier desséchement, labourer la terre, l'arroser, remettre des pots à leur premiere place, afin que les griffes reprennent chair, car il ne faut point déplanter les Renoncules avant leur maturité. Alors on couche les pots de côté pour les préserver des pluies trop fortes. On reconnoît à l'entier desséchement des fleurs la maturité de la graine; on la recueille par un beau tems & on la met en lieu sec : il faut séparer, autant qu'il se peut, les petites griffes de leur mere; on les trouve autour des maîtres pieds : éplucher & couper soigneusement tout ce que l'on y trouve de corrompu; les laisser essorer au grand air; les mettre ensuite dans des tiroirs ou boîtes en lieu sec, & les remuer de tems en tems. Lorsqu'elles ont reposé un an ou même deux, elles n'en valent que mieux pout être plantées : il faut avoir soin de marquer les Renoncules par des étiquettes qui contiennent leur nom & la datte du tems où elles ont été arrachées.

A l'égard des Renoncules semi-doubles, on doit employer la même culture qu'aux doubles si ce n'est qu'il ne faut retrancher aucun bouton, puisque leur beauté consiste dans la quantité de leurs fleurs. *Traité des Œillets, &c.*

RENOUÉE. Plantes dont les tiges sont petites & déliées, & rampent à terre : elle croît dans les lieux incultes. Elle est rafraîchissante & vulnéraire : on s'en sert contre le flux de ventre, la dyssenterie, l'hémorragie quelle qu'elle soit : pilée & appliquée sur une partie malade, elle arrête le sang.

RENTES constituées. *Voyez* Constitution de Rente.

RENTE fonciere (la) est une redevance imposée à perpétuité sur un certain héritage, & qui le suit

par-tout, en quelques mains qu'il passe. Ces Rentes peuvent être créées en plusieurs manieres : la plus ordinaire est le contrat de bail à rente, par lequel on transfere la propriété d'un immeuble, à la charge d'une certaine somme ou d'une certaine quantité de fruits que le Possesseur doit payer tous les ans. Il y a deux espéces de Rentes foncieres : celles qui sont les premieres après le cens, qu'on appelle gros cens, ou surcens ; & les simples rentes foncieres. Les premieres ne peuvent être réservées que par un Seigneur de Fief, qui en baillant quelques héritages à titre de cens, se réserve outre le cens une rente plus forte en grains ou en argent : les secondes, sont celles qui sont imposées par le Propriétaire qui n'est point Seigneur, dans l'aliénation de son héritage ; mais cette aliénation se peut faire de trois manieres. 1°. Lorsqu'on aliene son héritage à la charge d'une rente purement & simplement, c'est une véritable Rente fonciere non rachetable, & dont l'héritage demeure chargé à perpétuité. 2°. On peut l'aliéner à la charge d'une rente rachetable, moyennant une certaine somme, & c'est alors une véritable Rente fonciere, mais qui est rachetable, & alors la faculté de rachat se prescrit par trente ans. 3°. On peut l'aliener moyennant une certaine somme, pour raison de laquelle l'Acqueteur constitue une rente ; & alors cette rente n'est pas fonciere, mais constituée, & par conséquent rachetable à perpétuité ; car dans ce dernier contrat, les Parties ont commencé par une véritable vente, & ont ensuite converti le prix de la vente en un contrat de constitution.

Il faut encore observer que, comme la Rente fonciere suit l'héritage en quelques mains qu'il passe, le Preneur qui a consenti à la création de la Rente, venant à aliéner l'héritage, n'est plus tenu que des arrérages échus avant l'aliénation.

Un Œconome éclairé ne doit point charger son bien de Rentes foncieres. Par la Rente fonciere on entend une Rente fonciere simple, qui est une redevance en argent ou en grains, ou en autre espéce, assise sur des maisons ou des fonds de terre, & qui est inamortissa-

ble de sa nature. Ces sortes de Rentes sont nuisibles aux biens fonds, & elles sont du tort aux Cultivateurs ou aux Propriétaires, parceque ce sont des charges réelles qui suivent toujours le fonds & que le Créancier à qui elles sont dues, peut s'adresser à tel Détempteur que bon lui semble, soit que le fonds rapporte, soit qu'il ne rapporte pas. 2°. Parceque celui qui en charge son fonds, ne peut prévoir que les charges de l'Etat pourront augmenter, & que le revenu des fonds ne suffira plus pour payer les anciennes redevances, acquitter les impositions & faire subsister le Cultivateur. Bien plus, il ne considere pas que dans la répartition des impositions qui ont lieu, on n'a aucun égard à ces charges : ensorte que deux fonds d'égal revenu, dont l'un ne doit rien, & l'autre doit considérablement, s'imposant sur le même pied, la différence qui en résulte pour les deux Cultivateurs, c'est que l'un se soutient, & l'autre est nécessairement ruiné. Alors le fonds reste en friche, parceque personne ne veut d'un fonds chargé d'une rente qui absorbe souvent la principale partie de la récolte. *Journ. Œconom. Avril* 1758.

Rentes créées par le Roi : ce sont celles qui sont assignées sur les Tailles, Gabelles, Aydes, Entrées, Décimes & Clergé, ou sur les Dons gratuits : toutes ces Rentes sont dans le commerce, & se peuvent vendre : mais pour les acquérir surement, il faut prendre en grande Chancellerie des Lettres de ratification, à l'effet de purger les hypotheques, que l'Auteur de ces Rentes auroit pu avoir constituées, sur icelles ; & si avant que lesdites Lettres soient scellées, il ne se trouve point d'oppositions au Sceau, les Rentes sont purgées de toute hypotheque.

RÉPARATIONS de bâtimens. Il y en a de trois sortes, les grosses, les viageres & les menues. 1°. Les grosses sont celles des gros murs, des escaliers, des cheminées, des poutres, des voutes, des couvertures entieres : ces sortes de Réparations sont toujours à la charge du Propriétaire, & jamais de l'Usufruitier. 2°. Les viageres, lesquelles se font pour entretenir la maison en bon état, sont entr'au-

tres, de mettre des gouttieres neuves en la place des vieilles, de faires vuider les lieux & latrines, de réparer les âtres, les trous des planchets & escaliers, & autres qui ne sont pas essentielles à l'édifice; elles sont à la charge de l'Usufruitier. 3°. Les menues, & qui regardent l'etat actuel de la maison, sont, par exemple, le racommodage des serrures, le remplacement des vitres cassées, des clefs des portes, des carreaux, quand il ne s'agit point de recarreler entierement une chambre, & autres semblables: elles sont pareillereillement à la charge de l'Usufruitier, & quelque fois même du Locataire.

RESCISION. Lettres de Rescision pour être restitué en entier. Ce sont des lettres de Chancellerie, par lesquelles le Roi casse & annulle les actes ou contrats par lesquels on se trouve lezé. S. M. n'entre point dans l'examen de l'exposé de ces Lettres, elle les adresse à des Juges pour qu'ils en décident: ainsi elles n'ont d'effet que lorsqu'elles sont enterinées; & elles ne le sont qu'au cas que les causes pour lesquelles elles ont été obtenues se trouvent véritables. Alors elles operent la restitution en entier; & en cassant l'acte ou contrat dont il s'agit, elles remettent les parties au même état qu'elles étoient auparavant: par-là on voit que la restitution en entier, est l'effet de la Rescision. Cependant quand un contrat est nul, d'une nullité d'ordonnance ou de coutume, il ne faut pas des lettres de Rescision: telle est, par exemple, l'obligation qu'une femme auroit passée en pays coutumier, sans être autorisée de son mari.

Les causes ordinaires pour obtenir la restitution en entier, sont le dol, la crainte, la violence, la minorité, la lezion d'outre moitié de juste prix; ou du tiers au quart dans les partages: il y a aussi des causes qui sont laissées à la prudence du Juge. Une des plus fréquentes causes est le dol personnel de celui avec qui on a contracté: si mon cohéritier, par exemple, a fait faire en mon absence, un inventaire frauduleux des biens de la succession, afin de m'induire à y renoncer; lorsque la fraude sera découverte, je pourrai être restitué contre ma renon-

ciation : la minorité est encore un moyen de restitution, quand elle est accompagnée de lezion ; c'est-à dire, de perte ; car le Mineur n'est pas restitué, comme Mineur seulement, mais comme ayant été lezé : ainsi lorsqu'un Mineur n'a fait que ce qu'il devoit faire, & ce que tout homme de bon sens auroit fait, il ne doit pas être restitué, quoique dans la suite, les hazards & les cas fortuits lui aient causé quelque perte. 2°. Dès que le Mineur a approuvé en majorité ce qu'il avoit fait en minorité, il ne peut plus être restitué, à moins qu'il n'y ait dol personnel, de la part de celui avec qui il a contracté. 3°. La restitution du Mineur ne peut profiter au Majeur, qu'en certain cas ; comme quand il s'agit d'une chose qui est indivisible de sa nature, & qui est possédée par indivis, par un Mineur & un Majeur. 4°. La restitution en entier a encore lieu quand il y a lezion d'outre moitié de juste prix : par exemple, si une maison valoit vingt mille livres, & qu'elle ait été vendue pour neuf mille ; mais en ce cas l'acquereur a le choix de suppléer le juste prix, ou de rendre la maison : mais pour estimer s'il y a lezion, on doit se regler sur ce que la maison valoit au tems du contrat : cette restitution n'est accordée qu'au vendeur, & nullement à l'acquereur, quelque lezion qu'il souffre ; à moins qu'il ne soit Mineur, ou qu'il n'y ait dol personnel de la part du vendeur, parceque rien n'oblige d'acheter trop cher. 5°. Elle n'a point lieu en matiere de meubles, non plus qu'en matiere de vente, de droits successifs, qui sont souvent très incertains. 6°. On n'a point d'égard non plus à la lezion, lorsqu'un immeuble a été vendu par decret forcé, parceque l'adjudication a été faite par autorité de Justice.

A l'égard de la crainte ou violence dont on a parlé ci-dessus, & qui peuvent donner lieu à la restitution en entier ; ces causes ont lieu lorsqu'un homme a été contraint de faire quelque chose par force, & par les menaces d'un autre qui avoit le pouvoir de les exécuter, pourvu que la menace soit assez forte pour intimider un homme ferme & constant, & qu'il

y ait eu des protestations faites pardevant Notaire, d'abord après l'acte passé : au reste, les lettres de Rescision doivent être obtenues dans les dix ans, à compter du jour que l'acte a été passé ; mais à l'égard des Mineurs les dix ans ne courent que du jour de leur majorité.

RÉSERVOIR d'eau. Pour en faire un bien solide, il faut creuser la terre sur un bon fond & un peu uni, faire le creux en talus, & diriger la pente du côté de la conduite, enduire le fond & les côtés de terre glaise bien pêtrie avec les pieds, de l'épaisseur de quinze à dix huit pouces, avec un lit de sable par dessus, mettre également de la glaise sur les côtés, revêtir le tout d'un mur de maçonnerie, & faire une couverture solide au dessus du Réservoir. Les Réservoirs doivent être le plus près du jardin qu'il est possible.

RETENTION D'URINE. Pilez des cloportes avec du vin blanc, & buvez de ce vin.

Autre remede. Lavez dix ou douze plantes entieres de corne de cerf sauvage appellé *nasturcium verrucosum* : essuyez-les, pilez-les bien dans un mortier, laissez-les tremper deux bonnes heures dans un verre de vin blanc, passez le tout par un linge avec expression, & buvez la colature : ce remede fait uriner, & sortir la pierre & la gravelle : *ou* mêlez demi-verre de jus d'ortie avec autant de vin blanc, & avalez le tout à jeun.

Appliquez sur la région de la vessie, du cresson de fontaine pilé.

Autre remede. Prenez des feuilles de pariéraire, deux poignées; une poignée de fleurs de camomille. Faites bouillir le tout dans du lait en consistance de cataplasme; puis ajoutez-y deux ou trois oignons cuits sous la cendre, & une once d'huile de scorpions. Vous l'appliquerez sur la région de la vessie. *Eph. d'All.*

RETOUR (droit de) ou de REVERSION est un droit, en vertu duquel les immeubles, donnés par les ascendans à leurs descendans (légitimes), retournent aux donateurs, lorsque les enfans donataires décedent sans enfans : ce droit ne s'étend pas audelà

des oncles & des tantes. Ce droit est reçu, tant dans le pays coutumier, que dans le pays du droit écrit; mais avec quelques différences. Dans le pays du droit écrit, les choses données retournent au donateur, sans charge de dettes & sans hypotheques; car les donataires n'en peuvent pas disposer au préjudice de la Reversion : dans le pays coutumier, le donateur est propriétaire des biens donnés; ainsi il peut les aliéner ou hypothéquer entre vifs; & s'il en disposoit par acte de derniere volonté, la disposition ne seroit valable que pour le quint, & les quatre quints retourneroient au donateur. Dans l'un & l'autre pays, pour que le droit de Retour ait lieu, il faut que le donataire décede sans enfans avant le donateur. Ce Retour n'a lieu qu'au profit du donateur, l'ayeul n'en peut jouir : il n'a pas lieu pour les meubles, en pays coutumier, à moins qu'ils ne se trouvent en nature lors du décès du donataire: mais en pays du droit écrit, les choses mobiliaires, comme une somme de deniers, & celles qui sont données en dot, sont sujettes au droit de Retour.

RETRAIT LIGNAGER (le) Est un droit établi en pays coutumier, pour conserver dans les familles les propres, & en vertu duquel un parent du côté & ligne dont est venu au vendeur un héritage vendu, peut le retirer des mains de l'acquéreur, en intentant l'action en Retrait dans l'an & jour, à compter du jour de l'insinuation du contrat; & ce tems passé, les Lignagers ne sont plus recevables à demander le Retrait. L'action en Retrait doit être intentée devant le Juge de l'acquéreur. 1°. Ce Retrait n'a lieu qu'en cas de vente volontaire d'un héritage, faite à un étranger de la ligne, ou en cas d'acte équipollent à la vente, comme s'il est donné en payement d'une somme due : il faut que l'héritage soit un propre en la personne du vendeur. 2°. Il a encore lieu en adjudication par decret forcé. 3°. En échange d'héritage contre meubles. Il n'y a que les véritables propres qui soient sujets au Retrait Lignager. Or en cette matiere, un véritable propre est un immeuble, comme maisons, héritages, rentes foncieres, échu

par

par ſucceſſion directe, ou collaterale, ou par donation en ligne directe : les immeubles qui ne le ſont que par fiction, comme les offices venaux, les rentes conſtituées à prix d'argent, les rentes foncieres rachetables, ne ſont point ſujettes au Retrait, non plus que les choſes mobiliaires.

Pour exercer le Retrait, il faut être parent Lignager du vendeur ; il n'importe en quel dégré que ce ſoit : un Lignager ne peut ceder ce droit à un étranger de la ligne, ni lui prêter ſon nom. Tout eſt de rigueur dans l'action en Retrait ; la moindre formalité obmiſe fait décheoir le retrayant de ſa demande. Les principales ſont, que le retrayant faſſe à l'acquereur offre de bourſe, deniers, loyaux coûts, & à parfaire, dans l'exploit d'ajournement, & dans chaque journée de la cauſe principale, juſqu'à conteſtation en cauſe incluſivement. On eſt diſpenſé des formalités des offres, en faiſant les conſignations dès le commencement de l'inſtance, par ordonnance du Juge : le retrayant auquel l'héritage eſt adjugé, doit payer & rembourſer l'acheteur du prix entier, qu'il a payé au vendeur, porté par le contrat, & tous les frais & dépenſes pour l'aquiſition de l'héritage.

Retrait Feodal (le) eſt un droit du Seigneur de Fief : c'eſt une faculté qu'il a de prendre & de retenir par puiſſance de Fief, le Fief tenu & mouvant de lui lorſqu'il eſt vendu par ſon Vaſſal : ce qu'il fait, en rembourſant l'aquereur du prix & loyaux-coûts, dans quarante jours après qu'on lui a notifié la vente, exhibé les contrats, & baillé copie d'iceux : dans l'uſage même, le Seigneur peut céder ce droit à un tiers, à moins qu'il n'y en ait une prohibition expreſſe dans la coutume. La notification doit être faite au propriétaire, à ſa perſonne ou à ſon domicile, ou au principal manoir du Fief ; car c'eſt le lieu où les ſignifications des actes, concernans les Fiefs, ſe font, parcequ'il eſt réputé le domicile du Seigneur féodal. Le Seigneur qui exerce le Retrait doit rembourſer à l'acquereur le prix entier de la

vente, quoiqu'il n'en ait payé qu'une partie, & fait un contrat de constitution pour l'autre.

RHUBARBE. Racine médecinale, grosse & jaune; elle nous vient de Perse & de la Chine : c'est le purgatif le plus en usage : la bonne doit être en morceaux qui ne soient point trop durs, ni trop pesans, de couleur jaunâtre, & d'un goût amer : son usage est pour nettoyer & fortifier l'estomac : elle est bonne contre le mal hypocondriaque, les affections du foie, la bile jaune & la jaunisse. La dose est demi dragme à une dragme, & en infusion jusqu'à demi once.

RHUMATISME Douleur vague, provenant de mauvaises humeurs, & qui se fait sentir, tantôt dans une partie, tantôt dans une autre.

Remede. Dans ceux qui viennent de froideur, & qui sont longs & obstinés, il faut réitérer plusieurs fois les purgations, soit avec de la manne, ou du sirop de roses, ou des pilules d'agaric, ou d'aloës. On peut encore faire le remede suivant : prenez une racine de bryonne, ou coulevrée, broyée ou coupée en rouelles minces, faites-la bouillir en huile d'olive, jusqu'à ce qu'elle soit toute seche, retirez les morceaux de racine avec une écumoire, ou passez le tout au travers d'un linge, frottez chaudement la partie avec cette huile, après l'avoir frottée devant le feu avec un linge chaud pour ouvrir les pores, & enveloppez-la d'une serviette bien chaude : réitérez jusqu'à guérison.

Ou pilez une bonne quantité de raves ou raiforts : étant en pâte, appliquez-en sous la plante des pieds du malade, depuis le talon jusqu'au bout des doigts, enveloppez-les bien, & couvrez le malade, qui doit s'être couché bien chaudement auparavant. Ce remede provoque une sueur copieuse.

RHUMATISME, & débilité de nerfs. Remede. Prenez des fleurs de passes-roses, appellées *bourdons*, sechées à l'ombre, deux pincées : mettez-les infuser dans un plat de terre vernissé, avec du bon vin rouge qui les surnage d'un demi doigt, laissez-les évaporer sur les cendres chaudes, jusqu'à ce qu'il

reste peu de vin, bassinez-en chaudement la partie malade, & étendez-en le marc sur une compresse que l'on appliquera sur l'endroit affecté, réitérant ce remede deux fois le jour.

Autre remede. Prenez de l'huile de vers de terre, trois onces, de l'esprit de vin camphré, une once: c'est-à-dire, que l'on fait fondre un demi gros de camphre, de l'huile de thérébentine, une demi once, de l'esprit de sel ammoniac, un gros; mêlez le tout pour un liniment contre toutes sortes de Rhumatismes, même la paralysie & la sciatique.

On doit faire l'onction devant le feu, & frotter avant la partie avec un linge sec, & la réitérer.

Autre. Prenez de l'antimoine crud, & du sucre blanc pulvérisé, de chacun douze grains; mêlez le tout, pour prendre deux fois le jour, pendant quelque tems. *Eph. d'All.*

Remede pour les Rhumatismes, & dont l'inventeur assure avoir vu plusieurs heureux succès. Voici la recette. Prenez une livre de vieux-oing, & un litron d'aveine noire; pêtrissez bien le tout ensemble; formez-en une espece de gâteau, que vous étendrez sur une feuille de papier gris: ensuite roulez le gâteau & la feuille de papier gris, en forme de saucisson; attachez-le avec un fil de fer, & suspendez-le audessus d'une espece de léchefrite, dont le fond soit percé de petits trous, comme une passoire, & mettez au dessous, un vase ou léchefrite ordinaire: cela fait, mettez le feu au saucisson: le tout brulera ensemble, papier & graisse: la partie de graisse qui en découle, est le remede en question; la léchefrite percée est destinée à recevoir tout ce qui tombe du saucisson, le charbon assi bien que la graisse; il n'y aura que la graisse qui tombera dans la seconde: il faut mettre ces deux léchefrites à une distance l'une de l'autre, afin que le feu ne prenne pas à la derniere; car tout bruleroit: on trouve au fond du dernier vaisseau deux ou trois onces de graisse noire dont on frotte, de tems à autre, la partie malade; & on l'enveloppe d'un papier brouillard, imbibé de cette graisse.

RHUME, & 1°. Rhume de cerveau (le) Est une humeur qui engorge les glandes du nez, & qui produit un écoulement des eaux du cerveau, si abondant, qu'on éternue, & qu'on se mouche très fréquemment : elle est produite par un air froid qui s'est insinué dans des parties dont les pores étoient ouverts.

Remede. Garder la chambre, se tenir bien chaudement, se bien couvrir la tête, & respirer du sucre brulé sur une pelle rouge, pour faire passer l'enchifrenement.

2°. RHUME de poitrine (le) est causé par la même humeur, lorsqu'elle séjourne dans les glandes de la trachée artere, & qu'elle pénetre dans le poumon : il se fait connoître par une toux seche dans les commencemens, & qui reste telle jusqu'à ce que l'humeur s'évacue par les crachats. Dans cette intervalle on peut éprouver un grand dégoût, une pesanteur de tête, & avoir même de la fievre, tousser violemment & sans cesse.

Remede. Se tenir bien chaudement, prendre un lavement rafraîchissant & purgatif : si l'on sent une plénitude, & qu'il y ait gonflement dans les vaisseaux, se faire saigner, & même une seconde fois, s'il y a oppression, & douleur de côté : rien n'est plus utile pour abreger & detourner les suites : prendre quelques bouillons rafraîchissans, faits avec une livre de rouelle de veau, quelques navets & petits oignons blancs, une demi poignée d'orge mondé, & un peu de sucre ; le tout bouilli dans trois chopines d'eau, réduites à la moitié, pour en composer trois bouillons : user pour boisson, d'une prisane faite avec du chiendent & des pommes de reinettes, ou avec des racines de guimauve, deux pincées de fleurs de coquelico, & une cuillerée de miel de Narbonne : laisser fondre, dans la bouche, des tablettes de guimauve, pour faciliter l'expectoration, n'user que des alimens doux, humectans, faciles à digerer ; ne point faire maigre, éviter tout ce qui est aigre, crud, indigeste ou de haut goût.

Si la toux empêche de dormir, prendre en se cou-

chant, & deux heures après le soupé, qui doit être très leger, depuis un scrupule, jusqu'à un demi gros de bonne thériaque, enveloppée dans du pain à chanter, & un verre de prisanne chaude par dessus; ou bien s'il y a une grande acrimonie dans les crachats, prendre une décoction faite avec deux gros d'écorce de tête de pavot blanc, coupé par morceaux, une douzaine & demi. de pistaches recentes, & un gros de semence de pavot blanc; on y ajoute deux gros de sucre candi en poudre, le tout pilé & réduit à demi-septier, & dont on fait deux prises; & si ce remede ne soulage point, prendre à la place un scrupule ou demi gros de *diascordium*.

Lorsque le Rhume est diminué, se purger avec deux onces & demi de manne, & une once de casse mondée.

RHUME d'estomac. *Voyez* Coqueluche, Toux seche, Enroument.

Remede simple, contre le Rhume coulant par le nez. Recevez par le nez & par la bouche, la fumée de poivre en poudre, ou celle de vinaigre, ou de l'encens & d'ambre jaune, jettés sur une pelle-à-feu chaude, & on sera désenrhumé promptement. *Ou*, tenez dans la bouche fermée, de l'eau-de-vie.

RHUME causant l'enrouement. Remede. Prenez deux ou trois gousses d'ail pelées, pilez-les avec de la graisse de porc fondue, en forme d'onguent, frottez en vos pieds, le soir en vous couchant, après les avoir chauffés & enveloppés de linges chauds.

Prenez une tassée d'eau de vie, la moitié d'une muscade rapée, & gros comme un œuf de poule de sucre que vous pulvériserez, mettez le tout dans une bouteille de verre, battez le bien ensemble, & l'avalez en trois ou quatre soirs, en vous couchant.

Ou bien, versez une pinte d'eau dans un pot de terre, mettez y six feuilles de chou rouge, hachées menu, avec un bon morceau de beurre frais; faites bouillir le tout jusqu'à ce que le jus soit réduit à moitié, & retirez-le après avoir exprimé, avec une cuiller, le suc des choux; mettez sur le tout une on-

ce de sucre, prenez de cette liqueur, deux ou trois matins à jeun.

RIDEAUX. On appelle ainsi à la campagne, des langues de terre escarpées, ou en pente, qui se trouvent quelquesfois entre deux pieces voisines : dans ce cas, les anciennes coutumes veulent que celui qui a le terrein du bas du rideau, a le reste du rideau : quand on en peut disposer, on doit en employer le terrein en arbres fruitiers ; ne fut-ce que pour empêcher l'éboulement des terres du rideau, lorsqu'il borde quelque chemin.

RIDES du visage. Remede pour les ôter. Prenez une demi once d'huile d'olive, une once d'huile de tartre, une-demi once de mucilage, de semence de coings, six gros de ceruse, une demi dragme de borax, autant de sel gemme ; remuez le tout ensemble quelque espace de tems, dans un petit plat de terre avec une spatule, & frottez vous en le visage.

Ou, prenez de l'huile de myrrhe ; & le soir, en vous mettant au lit, graissez vous-en le visage, le couvrant d'une toile cirée.

RIS. Plante dont la graine est fort connue & dont on se sert pour aliment, & souvent même pour remede. Le Ris vient sur un tuyau de la hauteur de deux pieds, mais plus noueux que celui du blé : ses feuilles ressemblent à celles du poireau, le grain est enfermé dans l'épi. Le bon Ris doit être net, bien nourri, dur, blanc ; il adoucit & épaissit les humeurs, il est bon aux pulmoniques & aux hétiques, sa farine peut faire d'assez bon pain.

Maniere de l'apprêter en maigre. 1°. Lavez-le trois ou quatre fois dans l'eau tiede, & frottez le fort dans vos mains. 2°. Faites le cuire à petit feu, pendant trois heures, dans un bouillon maigre, qui doit être fait avec panais, carottes, choux, oignons, navets, modérément de tout ; ajoutez-y un morceau de beurre, assaisonnez votre Ris, & faites qu'il ne soit ni trop clair, ni trop épais.

Le Ris au lait se fait ainsi : lavez votre Ris, faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever : mettez-y ensuite petit à petit du

lait chaud, jusqu'à ce qu'il soit cuit, assaisonnez-le de sel & de sucre.

Crême de Ris. Broyez dans un mortier deux ou trois onces de Ris : faites cuire cette farine broyée dans une pinte d'eau jusqu'à consistance de bouillie. Passez cette bouillie par une étamine avec forte expression ; mettez-la dans un pot de fayence : quand vous voulez donner un bouillon au malade, mêlez-y une ou deux cuillerées de cette crême.

Méthode de préparer le Ris, pour en avoir toujours de tout prêt à employer, soit dans le bouillon gras, soit dans le lait. Mettez du Ris dans un sac de toile que vous coudrez ensuite : faites-le crever & cuire dans l'eau ; laissez-le égouter pendant quatre ou cinq heures, puis ouvrez le sac & étendez le Ris sur une nappe blanche pour le faire sécher. Lorsqu'il est bien sec, retirez-le & serrez-le ; il se conservera longtems. Pour en user dans le moment, il suffit de faire chauffer le bouillon ou le lait, & d'en mettre dedans ce qu'on jugera à propos en couvrant l'écuelle ou le pot pendant un demi quart-d'heure.

On peut employer le bled de Turquie de la même maniere que l'on vient de dire à l'égard du Ris.

Maniere de faire du pain de farine de Ris. 1°. On doit réduire le Ris en farine, ce qui se fait par le moyen d'un moulin : si on n'en a point, il faut jetter le Ris en grain dans une marmite ou chaudiere remplie d'eau presque bouillante, puis retirer le vaisseau de dessus le feu, laisser tremper le Ris du soir au matin. Le Ris étant tombé au fond ; on jette l'eau qui surnage, on le met égouter sur une table disposée en pente : lorsqu'il est sec on le pile, & on le réduit en farine que l'on passe par un tamis fin.

2°. On met de cette farine la quantité qu'on juge à propos dans une huche ou pêtrin : en même tems on fait chauffer de l'eau à proportion dans une chaudiere, & on y jette quatre jointées de ris en grain que l'on fait bouillir & crever. Lorsque cette matiere est un peu refroidie, on la verse sur la farine, & on pêtrit le tout ensemble en y ajoutant du sel & du levain : on le couvre ensuite de linges chauds & on laisse

lever la pâte. Cette pâte en fermentant devient liquide comme de la bouillie : pendant qu'elle leve, on doit faire chauffer le four, & lorsqu'il est au point de chaleur nécessaire, on prend une casserole étamée emmanchée dans une perche assez longue pour atteindre au fond du four : on met un peu d'eau dans cette casserole, puis on la remplit de pâte : on la couvre de feuilles de chou ou autres grandes feuilles. On l'enfourne, & lorsqu'elle est à la place où l'on veut mettre le pain, on la renverse promptement. La chaleur du four saisit la pâte, l'empêche de s'étendre, & lui conserve la forme que la casserole lui a donnée. Ce pain sort du four aussi jaune que les pâtisseries que l'on a dorées avec un jaune d'œuf : ce pain est de fort bon goût, à moins qu'il ne devienne rassis.

Moyens qu'on propose aux Seigneurs des terres ou Possesseurs de gros Domaines, pour soulager les pauvrès de la campagne dans une disette. Ce moyen consiste à pouvoir faire de la soupe au Ris pour cinquante personnes; les enfans de huit ans & au-dessous compris deux pour une : en voici la recette.

Ayez un chaudron de cuivre contenant trente neuf à quarante pintes mesure de Paris ; s'il est plus grand, c'est encore mieux, crainte que le bouillonnement ne lui fasse contracter l'odeur de la fumée : versez-y neuf pintes d'eau, & jettez-y six livres de Ris bien lavé, quand elle sera chaude. Faites cuire ce Ris lentement, & remuez-le sans cesse pour empêcher qu'il ne s'attache au fond A mesure qu'il crevera & qu'il s'épaissira, versez y dix-neuf pintes d'eau chaude, mais par intervalle, & de deux en deux pintes : cela fait, laissez le Ris sur le feu pendant deux autres heures, & remuez-le sans cesse. Le Ris creve & revient sur le feu dans l'espace d'une heure : lorsqu'il est bien cuit & revenu, mettez-y six pintes de lait, mais point trop vieux, car il tourneroit : ajoutez-y trois quarterons de sel; remuez le tout pendant une demi-heure sans interruption. Après cet espace de tems, ôtez le chaudron de dessus le feu, & peu après mettez-y six livres de pain blanc un peu rassis, & non du pain bis, car il aigrit le ris : faites-le couper dès la veille en soupe



très mince, & mêlez le avec le Ris de maniere qu'il aille jusqu'au fond & s'imbibe bien du tout.

A l'égard de la distribution, on doit la faire faire sur-le champ pour trouver les cinquante portions. Chaque portion pourra être de deux cuillerées, chaque cuillerée étant d'un quart de pinte, & d'une cuillerée seulement pour les enfans de huit ans & au-dessous, le tout néanmoins à la prudence du Distributeur : en distribuant le Ris, ayez soin qu'on le remue avec la cuiller, & qu'on prenne au fond du chaudron.

2°. On doit faire avertir ceux qui ne mangent point leur portion sur-le-champ, de la faire réchauffer à petit feu en y mettant un peu d'eau ou de lait pour la faire revenir. On peut augmenter ou diminuer les doses des choses, suivant le nombre des personnes. Au reste, il y a un avantage à ne se servir que d'une seule chaudiere dès qu'on peut en avoir d'assez grande. Il faut encore observer qu'en quelques endroits, on peut se servir de beurre au lieu de lait : une demi-livre de beurre tient lieu de six pintes de lait, & les vingt huit pintes d'eau, mesure de Paris, reviennent à vingt-quatre pintes mesure d'Orléans.

Cette méthode a été exécutée en 1752 par les ordres & les intentions de M. le Duc d'Orléans, & par un effet de sa grande charité pour les Pauvres de son Appanage, lors de la disette qui désola l'Orléannois la même année. On a calculé qu'en se procurant du Ris au prix courant, le tout ne revenoit qu'à 3 liv. 6 s. ce qui revient à 15 ou 16 deniers par tête, à mettre les six livres de Ris à 1 liv 4 s. les six livres de pain à dix huit sols ; les six pintes de lait à douze sols ; trois quarterons de sel à huit sols, & le bois quatre sols.

Cette même méthode peut servir d'exemple pour œconomiser la distribution des secours que des Personnes charitables voudroient donner dans un tems de disette & de cherté de grains.

Recette pour faire de la bouillie pour les enfans à la mammelle dans les mêmes circonstances. On doit pour cela faire moudre une partie du Ris ; ensuite on fait la bouillie avec un demi-septier de lait, un demi-

septier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demi de farine de Ris. Il faut faire délayer la farine avec le lait, l'eau & le sel: faire bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte legere au fond du poelon, l'ôter ensuite de dessus la flamme, & le mettre un quart-d'heure ou environ sur la cendre rouge: on remettra ensuite cette bouillie sur la flamme, jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croûte qui est au fond du poelon est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé. Quatre livres de farine suffisent par mois pour la nourriture d'un enfant à lui faire de la bouillie deux fois par jour; mais comme la farine de Ris seul est un peu trop pesante, deux livres peuvent suffire en y mêlant un bon tiers de farine de froment.

Autre méthode de préparer le Ris pour nourrir trente personnes pendant un jour entier.

Prenez cinq livres de Ris; nettoyez bien ce Ris à trois différentes fois dans de l'eau tiede: mettez-le dans une chaudiere avec vingt pintes d'eau, & une quantité proportionnée de sel: faites bouillir le tout à petit feu pendant trois heures, remuant de tems en tems de peur que le Ris ne s'attache au fond; à mesure qu'il s'épaissira versez-y peu à peu de l'eau chaude. Si on veut le préparer avec de la viande, on doit en mettre deux livres & demi dans les vingt premieres pintes d'eau, & après l'avoir fait bouillir & écumer, y jetter les cinq livres de Ris avec le sel, & continuer la cuisson: au lieu de viande on peut mettre cinq quarterons de graisse. Si on le prépare avec du lait, il faut pour cette même quantité de personnes six pintes de lait, & retrancher six pintes d'eau, & n'en mettre ainsi que quatorze, mais on ne doit verser le lait dans le Ris que dans le dernier quart-d'heure de la cuisson; car d'abord on doit faire cuire le Ris comme si on le faisoit à l'eau seule.

De-là il suit, que selon le nombre de personnes que l'on a à nourrir, il faut à proportion augmenter ou diminuer la dose de Ris, d'eau, de viande, de graisse ou de lait; mais celui qu'on a préparé avec le lait doit être mangé le jour même. *Journ. Œcon. Août 1758*

RIS DE VEAU, est un morceau délicat qui tient à la gorge de cet animal. (Ragoût de) Lavez bien vos Ris de veau; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, puis dans l'eau fraîche, de-là sur un linge : essuyez-les pour les détacher, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, fines herbes, sel, poivre, mousserons, tranches de truffes : passez-le tout sur le fourneau; mouillez-les de jus : laissez-les cuire à petit feu, après dégraissez-les, & liez les d'un coulis de veau Ce ragoût sert pour garnir toute sorte d'entrée à la braise.

RIVIERES. Tout le monde sait, ou doit savoir que les Rivieres navigables appartiennent au Roi, & que celles qui ne le sont pas appartiennent aux Seigneurs féodaux dans l'étendue de leurs fiefs. On prétend aussi qu'une petite Riviere ou ruisseau peut appartenir à un Particulier, lorsqu'elle a sa source & son cours dans ses terres, ou bien qu'elle est à lui par une possession immémoriale. Un Seigneur a droit de saigner la riviere qui passe dans son fief, pour arroser ses prairies, pourvu que cela se fasse sans porter un grand préjudice à ses voisins : on tient même que les Particuliers peuvent prescrire le droit d'arroser leurs prairies par une possession immémoriale. Mais personne n'a droit de retenir ou de détourner l'ancien cours des eaux publiques.

Débordement des Rivieres. Moyen d'assurer les terres qui sont sujettes à être submergées par le débordement des Rivieres.

Voyez d'abord ce qui a été dit à l'occasion des terres submergées par les hautes marées, à l'article terres marécageuses.

Les digues doivent être faites à peu-près de même que celles qui se font contre les efforts de la mer, si ce n'est qu'il n'est pas nécessaire qu'elles soient aussi fortes, parcequ'il arrive souvent que la mer bat en plein sur la digue qu'on a faite, au lieu que la riviere ne la heurte qu'en glissant, & que son mouvement en avant diminue la pression qui se fait sur les côtés. Cependant il y a toujours une regle essentielle à observer, c'est que l'épaisseur de la digue doit toujours

être proportionnée à l'élévation qu'on a à craindre de l'eau, & c'est sur cette épaisseur qu'on doit régler la hauteur. Comme la crue des eaux ne sauroit être déterminée, comme l'est celle des marées, le plus sur est de se déterminer contre les plus hautes eaux qu'on ait à craindre. Cela posé, la digue doit être d'un pied plus haute: ainsi comme les plus hautes eaux ne montent pas à plus de trois pieds de hauteur perpendiculaire, au dessus du niveau de la terre que l'on veut assurer contr'elle, il n'y a qu'à prendre pour la digue une hauteur de quatre pieds. Or, pour la construction d'une digue de quatre pieds, la largeur de la base doit être de six, & le côté qui fait face à l'eau, & qui est la pente la plus longue doit être de dix: à l'égard de la pente en dedans, c'est-à-dire, du côté de la tranchée elle doit être de six pieds, la tranchée elle-même doit avoir cinq pieds de profondeur; & la base de la digue de ce même côté doit être à la distance d'un pied & demi de la tranchée, & le haut de la digue un pied & demi de large.

On doit encore avoir égard à la distance de la riviere, car la rapidité avec laquelle l'eau descend des terreins élevés après les grandes pluies est si grande, qu'elle franchit toutes les digues, à moins qu'on ne lui laissât un certain espace, qui ait beaucoup de pente, car la grande sureté des digues est le libre cours de eaux entr'elles; & le terrein qui est entre la digue & la riviere n'est pas perdu pour cela, car le sédiment que les eaux laissent après elles, est toujours un engrais excellent, pour le terrein qu'elles ont occupé; & en effet il produit une grande quantité d'herbages, qui sont fort bons pour engraisser le bétail. De plus comme les terres sont séparées l'une de l'autre par des fossés, lesquels sont toujours humides, on peut planter utilement des arbres aquatiques sur leurs bords, comme osiers, saules, peupliers.

Il n'y a jamais d'inconvenient à faire une digue un peu plus haute qu'elle ne doit être. Au reste la dépense n'est pas si forte qu'on pourroit se l'imaginer, quoique tout ce travail se fasse à force de bras, parceque ordinairement dans ces endroits-là le terrein se coupe aussi facilement que de la terre de jardin. On doit

encore observer qu'on n'est pas le maître de rehausser une digue quand une fois elle est faite, parceque toutes les parties d'une digue doivent être proportionnelles, & la base doit être égale à la hauteur, ou bien elle ne vaudroit rien. C'est la pente graduelle des côtés de la digue qui l'assure contre les efforts de l'eau. Or cette pente seroit perdue dès qu'on voudroit ajouter plus de hauteur quand l'ouvrage est fini, car ce nouvel ouvrage ne faisant pas corps avec le reste, les eaux le détruiroient bien tôt.

La saison la plus commode pour faire des digues est vers le commencement de l'été, parceque c'est le tems où l'on peut plus facilement avoir des ouvriers : d'ailleurs la graine de foin semée sur le talus prendra bientôt racine dans cette saison, & la terre qui doit être travaillée se creusera aisément & se liera fort bien, à cause d'un reste d'humidité qu'elle a encore. Si le terrein est fort humide & doux, il vaut mieux mettre une plus grande distance entre la digue & le bord de la tranchée, parceque si le poids de la digue crevoit le bord de la tranchée, il seroit à craindre que la digue elle même ne s'écroulât. La profondeur de la pente est un préservatif contre ce danger, car plus la pente est graduelle, moins la force de l'eau est grande ; & si on ajoute à cela la distance du fond même du talus d'avec le fond de la tranchée, la digue aura toute la sureté nécessaire. *Extr. des Journaux d'Anglet.* 1761

ROB. On appelle ainsi le suc des fruits qu'on a exprimé, jusqu'à la consomption de deux tiers de leur humidité : on en fait de plusieurs sortes.

Rob de mûres. Tirez le suc des mûres avant leur entiere maturité : laissez-le dépurer un jour ou deux au soleil : mêlez-en deux parties avec une partie de miel dans un plat de terre vernissé ; faites les évaporer jusqu'à consistance de miel par un feu médiocre, & gardez ce Rob dans un pot : il est bon pour les affections de la gorge & de la bouche.

On fait encore un Rob de coings avec une centaine de pommes & de coings : il arrête les dévoiemens.

ROCAMBOLES (les) croissent sur les têtes de l'ail, mais elles sont d'une qualité moins piquante : elles

viennent de graine & se cultivent comme l'ail.

ROGNE (la) est une corruption du sang qui infecte la peau, & qui provient d'une pituite salée.

Remede. Frottez la rogne avec du jus nouvellement exprimé de l'herbe d'agrimoine, mêlé avec sel & vinaigre, ou de vieille huile de noix.

Ou, prenez quatre onces de graisse de porc, une once de soufre vif en poudre déliée, autant de sel aussi en poudre subtile, & une once & demi de térébenthine lavée, & faites un onguent du tout pour en oindre la Rogne.

ROGNONS de mouton, maniere de les apprêter. Faites-les blanchir, ôtez-en la petite peau : piquez-les de gros lard assaisonné, & les passez à la casserole avec un peu de lard fondu, persil, & ciboule : mettez-les dans un pot avec bon bouillon, sel, poivre, girofle, champignons, quelques marrons, un bouquet de fines herbes : le tout cuit, dégraissez-le bien & y jettez un coulis de veau.

On peut aussi les faire cuire à la broche après les avoir blanchis & piqués de menu lard.

ROITELET. Oiseau fort petit, & qui ne chante pas mal : il habite ordinairement les vieilles masures : on peut l'élever en le prenant dans le nid, & en lui donnant pour mangeaille du cœur de veau haché bien menu : il faut lui donner souvent à manger, & peu chaque fois.

ROLE des Tailles. C'est la liste de tous les Taillables : il doit être fait par les Assesseurs & Collecteurs, & être vérifié par les Elus : il est toujours exécutoire par provision sauf le rejet, si les Collecteurs sont avoués par les Habitans, autrement les Collecteurs en répondent personnellement.

ROMARIN. Arbrisseau chargé de petites branches de couleur cendrée, d'une odeur aromatique : il croît abondamment dans les pays chauds & demande une bonne terre. On le cultive dans les jardins : il se multiplie mieux de plants enracinés que de semence. Ses feuilles & ses fleurs sont bonnes dans les affections du genre nerveux, comme la paralysie, l'épilepsie, le vertige. Les meilleurs sont ceux qui naissent dans le Languedoc. Le Romarin appliqué extérieurement for-

tifie les jointures & les nerfs, & résout les humeurs froides. Il est bon en décoction contre les obstructions du foie, de la rate & la jaunisse.

RONCE. Arbrisseau dont les branches sont toutes garnies d'épines, & qui vient dans les haies & dans les bois le long des chemins. Son fruit est la mûre sauvage : avant sa maturité elle est rafraîchissante & très astringente. On se sert des feuilles de la Ronce pour les inflammations de la gorge : leur décoction est un spécifique contre les ulceres des jambes, en la faisant dans du vin dont on les lave souvent. Les racines de la Ronce sont apéritives ; elles sont bonnes contre la pierre, & prises en décoction elles arrêtent le cours de ventre.

ROQUETTE, plante potagere. Sa tige est haute d'un pied & demi : ses feuilles sont longues & découpées, & un peu ameres. Sa graine ronde, sa racine blanche ; on la seme tous les ans au printems pour la manger en salade : elle fleurit en Juin. Comme elle est fort chaude, on la mêle avec la laitue. La semence de la Roquette prise souvent à jeun, mêlée avec celle de cumin, est bonne aux vieillards pour les préserver de l'apoplexie.

ROSEAUX (les) de même que les joncs, sont les productions des endroits marécageux : ils ont leur utilité : on les coupe par un beau tems pour qu'ils puissent sécher à l'air pendant trois ou quatre jours : on les garde pour faire des balais & pour couvrir les toits des Paysans : on les mêle pour cet effet avec de grands joncs, & quand le tout est bien serré & pressé & également distribué, de même qu'on fait les couvertures de chaume, on en a pour longtems ; celle de Roseau dure quarante à cinquante ans.

ROSES & ROSIER. (les) Sont les fleurs du Rosier. Quoique la Rose soit une fleur des plus communes, elle n'est pas moins admirable, par la beauté de sa couleur, & par son odeur délicieuse. Les Fleuristes en cultivent beaucoup d'especes, les plus connues sont l'odorante, la Rose d'Hollande, les roses rouges, les couleur de chair, les couvertes, ou Roses de Provins, les panachées, les Roses blanches, les simples, &c.

Les Rosiers, en général, veulent une terre forte & se plaisent dans les lieux humides, on les perpétue, soit en couchant leurs branches, en Septembre, soit par le moyen des rejettons, & dans le même mois: on les transplante aussi tôt après.

Les Rosiers de Hollande se plantent dans le mois d'Octobre, dans une bonne terre à potager; on les taille au mois de Mars, ils se multiplient de branches éclatées, & enracinées; on les plante en un trou, creux d'un demi pied. Ceux qui donnent des fleurs une grande partie de l'année, doivent être taillés deux fois, d'abord au mois de Novembre: on les coupe alors à rase terre, & à la fin de Mars, on taille les nouvelles branches; on couvre ensuite les racines de nouvelle terre: dès que le Rosier commence à boutonner, on doit le décharger de ses boutons, avant qu'ils soient épanouis; & après les premieres fleurs passées, tailler les branches au premier nœud; c'est le moyen qu'il produise quantité de Roses, pendant tout l'été: on les multiplie aussi de marcottes & de boutures fichées en terre, au mois d'Octobre & Novembre.

Les Rosiers muscats se multiplient par les drageons qui naissent du pied: ceux à Roses blanches doubles, de plant enraciné à quatre doigts en terre: ils ne veulent pas être taillés: ceux à fleur jaune, des rejettons du pied. Toutes les autres especes deRosiers veulent du soleil & une terre forte: on les plante en Novembre, Février & Mars, & on les taille au printems.

Pour avoir des Roses en toute saison, découvrez en hyver les racines du Rosier, mettez-y de la fiente de cheval, bien menue, mêlez avec cette fiente de la poudre de soufre, & recouvrez le tout de terre.

Celles qu'on emploie pour les remedes, sont, 1°. les Roses pâles; elles sont purgatives: cueillies avant la rosée, elles purgent encore plus l'humeur bilieuse, & les sérosités. 2°. Les Roses muscates, qui ont une odeur muscate; elles n'éclosent qu'en automne, & sont blanches: elles purgent encore plus que les pâles.

pâles. 3°. les Roses rouges, & d'un rouge brun, dont on fait des conserves; elles sont astringentes, fortifient l'estomac, arrêtent le vomissement & le cours de ventre : on les emploie aussi extérieurement & en fomentation, après les avoir fait bouillir dans du gros vin, pour les entorses, les meurtrissures, pour fortifier les nerfs.

Eau-Rose. Cueillez des Roses blanches simples, nouvellement épanouies, après le lever du soleil, & point humectées de pluie : pilez-les dans un mortier, laissez-les macerer dans un vaisseau de terre, pendant tout un jour, enveloppez-les dans un linge, & exprimez-en le suc.

ROSSIGNOL (le) est un petit oiseau fort celebre par son chant, n'y ayant aucun oiseau qu'il ne surpasse, par la douceur de sa voix, la variété de ses sons, ses fredons, & son gazouillement.

Les Rossignols des bois, ainsi que ceux qu'on a pris tous grands, ne chantent que pendant les mois d'Avril & de Mai; mais ceux qu'on a élevés tous petits, chantent depuis le mois de Décembre, jusqu'à la fin de Mai; & en celui-ci, ils chantent même nuit & jour, pendant quinze jours, ensorte que plusieurs en crevent. Le Rossigol a le plumage d'un brun tanné, & cendré sous le ventre : il habite les bois & les lieux ombrageux, il est fort délicat : c'est un oiseau solitaire, qui ne va point, comme d'autres, par troupe, & il change de pays tous les ans : il fait son nid dès le mois de Mai, ainsi que deux ou trois fois l'année, selon la douceur du tems.

Ce nid est le plus souvent à terre, au coin d'un bois, & composé de feuilles d'arbre seches : la femelle pond quatre ou cinq œufs; elle seule les couve, & le mâle chante; les petits éclosent au bout de dix-huit ou vingt jours, & ils sont couverts de plumes dix ou douze jours après : pendant ce tems le mâle ne chante presque point. A l'égard de ceux qu'on a pris, il vaut mieux les laisser élever par leur pere & mere, lorsqu'on a ceux-ci, que de les élever à la brochette.

Il y a différentes manieres de prendre les Rossignols; la plus ordinaire est un trébuchet avec sa trapette,

avec un appas de ver de farine que l'on attache par le moyen d'un épingle qui le traverse, à un crochet qui tient à la trapette : lorsque l'oiseau est pris, on connoît que c'est un mâle, si après avoir attendu quelque tems, il ne chante point : on doit le mettre dans une cage garnie au-dessus d'une toile, pour que l'oiseau ne se casse pas la tête en se débattant, & revêtue de mousse, & de maniere que l'oiseau n'ait que fort peu de jour : on lui présente quatre ou cinq fois le jour des vers vivans, attachés à une longue épingle, & de petits morceaux de viande ordinaire, coupée & pilée, & des œufs durs, coupés par morceaux : dès qu'on l'entend chanter, on doit lui donner du jour.

Pour élever des Rossignols à la béquée, le moyen le moins difficile est de prendre le pere & la mere, afin qu'ils nourrissent leurs petits eux-mêmes ; mais il faut pour cela, transporter le nid, le plus près du lieu où il étoit, dans un espace de terre, où l'on dresse un trébuchet ; on met ensuite le nid dans une chambre, où l'on met de la nourriture & de l'eau : il suffit de donner à manger aux petits, les deux premiers jours ; ensuite le pere & la mere les nourrissent : au bout de deux mois on met en cage les mâles & le pere, & on donne la liberté aux femelles.

La nourriture des Rossignols qu'on apprivoise, est de la farine de millet mêlée avec des œufs, dont on fait une petite pâte fort molle, en délayant le tout avec un peu d'eau : on doit de tems en tems renouveller la mousse qu'on met dans leur cage, & la couvrir avec soin, tant qu'ils sont encore foibles : lorsqu'ils sont devenus plus forts, on doit les nourrir avec du cœur de bœuf, ou de mouton crud, coupé menu & pilé, & au défaut, des œufs durs blanc & jaune mêlés & mis en petits morceaux ; il faut que les augettes soient entierement dans la cage, & que l'eau soit tous les jours renouvellée.

On connoît qu'un Rossignol est un mâle, 1°. Lorsque sur deux ou trois plumes de l'aîle, la barbe qui sort de la côte de la plume que l'on voit, est noire.



2°. Lorsque les jambes paroissent rougeâtres en les regardant, & en plaçant le Rossignol entre l'œil & le jour. 3°. Par son chant, c'est la marque la plus assurée.

Maladies des Rossignols. 1° L'abcès au croupion qui le fait languir, & l'empêche de chanter : on doit fendre l'abcès, le presser, & donner au Rossignol quelques vers de farine ou cloportes. 2°. La gale à la tête. Remede. Le rafraîchir avec du mouron coupé menu, ou de la porée ; oindre la partie où sont les poux. 3°. L'amaigrissement causé par l'excès du chant. Le remede, c'est de diversifier leur mangeaille, & les bien nourrir. 4°. Le trop de graisse. Remede. Leur retrancher un peu de nourriture. 5°. Le dévoiement causé par la viande crue, dont ils se nourrissent. Remede. Leur donner à la place, pendant quelque tems, des jaunes d'œufs. 6°. La constipation : leur donner des laitues, coupées menu. 7°. La mue ; celle qui vient dans le mois de Septembre, par un tems froid, est dangereuse. Le remede est de les exposer quelque tems au soleil, de souffler sur leurs plumes, du vin tenu dans la bouche, de leur donner du sucre, des herbes coupées menu. Il n'y a rien à craindre de la mue qui vient au commencement d'Août.

ROSSOLIS. Liqueur composée de toutes sortes de fleurs odoriférantes, bien épluchées, ensorte qu'il n'y reste que la feuille. On les fait infuser chacune séparément dans de l'eau qu'on a fait bouillir ; ensuite on ôte les fleurs, on les met égoutter, & sur trois pintes de cette eau égoutée, on met au moins trois chopines d'esprit de vin, trois livres de sucre clarifié ; & un demi septier d'essence de canelle : passez ensuite le tout, mettez-le dans des bouteilles & bouchez-les bien.

ROTURE. On appelle ainsi un héritage tenu en censive, à la différence des fiefs qui sont tenus noblement. Il n'est dû pour les Rotures ni foi, ni hommage, ni dénombrement, ni relief, ni requint, mais seulement le cens par chacun an, & les lods & ventes, lesquels sont dûs au Seigneur, dans les mutations à

titre de vente ou autre équipollent, le tout sous peine d'amende.

ROUELLE de veau. *Voyez* Veau.

ROUILLE. Pour ôter la rouille de dessus le fer, trempez un linge dans l'huile de tartre tirée par défaillance, & frottez-en ensuite le fer.

Rouille, maladie des bleds. La Rouille est une espéce de substance rousse de la même couleur que la rouille de fer, qui endommage les feuilles & les tuyaux du froment, & les empêche absolument de croître quand les tuyaux sont formés. Les brouillards secs suivis d'un soleil ardent produisent cette rouille, lorsque les fromens sont dans la force de leur végétation : le mal est sans remede si les bleds étoient en tuyau. Cependant on a éprouvé, selon M. du Hamel, qu'une pluie abondante dissipe entierement la Rouille qui a attaqué le froment, & que les grains en souffrent peu. *V.* Bled, & maladie des bleds.

ROUSSEURS & taches, ou lentilles du visage. Remede. Faites dissoudre de petits coquillages appellés porcelaines, dans du jus de citron & frottez-en les Rousseurs.

Ou frottez-les du jus d'argentine.

Détrempez une once de miel dans deux onces de jus de cresson : passez la liqueur au travers d'un linge, & frottez-en le soir les lentilles : elles disparoîtront.

Autre Remede. Prenez les os longs des pieds de mouton, que vous ferez brûler au feu, jusqu'à ce qu'ils se réduisent facilement en poudre, laquelle vous ferez infuser vingt-quatre heures dans du vin blanc, puis vous le coulerez & vous vous en servirez : sur quatre pieds il faut un verre de vin blanc. *V.* Rides.

ROUX-VENTS. On appelle ainsi les mauvais vents, qui surviennent aux mois d'Avril & de Mai : ils sont froids & humides, ils font un grand dommage aux fruits sur lesquels ils dominent.

RUCHE, panier destiné pour mettre des abeilles ou mouches à miel, afin qu'elles y essaiment. Les Ruches les plus convenables & les plus durables, sont celles qui sont faites de paille : la meilleure est celle

de ſeigle : il faut l'émonder & en couper l'épi. Elles ſont plus chaudes & plus ſaines que celles d'oſier ou de planche. On doit les conſerver dans des lieux ſecs juſqu'à ce qu'on les emploie, afin qu'elles ne ſentent point la ſouris ni l'humidité : on doit entortiller la paille avec de l'écorce de noiſetiers, dont on ſe ſert pour faire des paniers. On commence l'ouvrage par le gros bout, en pliant les cordons de paille en rond, & laiſſant un eſpace qui forme un trou rond au haut de la Ruche : on continue l'ouvrage en dôme juſqu'à ce qu'il ait vingt ou vingt-cinq pouces de largeur, parcequ'on les nettoie & on en tire le miel plus facilement ; enſuite on forme le corps de la Ruche juſqu'à la hauteur de deux pieds : le bord qui la termine doit être uni, afin qu'il n'y ait aucun jour ſur la planche où on la poſe. On paſſe par le trou qu'on a laiſſé au haut de la Ruche, un morceau de bois long de quinze pouces, rond par le bout qui ſort de la Ruche, & quarré & plus gros par le bout qui eſt en dedans. Ce morceau de bois appellé poignée, ſoutient tout l'ouvrage, & on l'affermit ſur deux batons poſés en croix. Il vaut mieux que les Ruches, ſoient étroites par le bas que par le haut, parceque les rayons de miel ſont moins ſujets à ſe détacher ; on en doit faire de pluſieurs grandeurs. Les plus grandes ne doivent pas avoir plus de vingt pouces de diametre ſur deux pieds de haut : les médiocres ſont d'un plus grand profit que les grandes, & les abeilles y eſſaiment plus ſouvent, mais on doit mettre les gros eſſains dans les grandes. La Ruche étant faite, on arrache les bouts de paille, & ou la flambe ſur un feu clair. On rehauſſe les Ruches avec des hauſſes ; on appelle ainſi un rond de même matiere que les ruches & de la même circonférence, & haut d'environ huit pouces : on les place ſous les Ruches qu'on veut empêcher de trop eſſaimer : les abeilles s'y trouvant plus à l'aiſe, & ayant plus de place à remplir, continuent leur travail & augmentent le produit de la cire.

RUCHIER, eſt le lieu où les ruches ſont placées. Il doit être compoſé de planches bien polies, rangées par quatre ou cinq étages, ſelon le nombre de ruches : on

les place contre un mur, en laissant néanmoins un espace derriere pour pouvoir visiter les ruches. Sa meilleure exposition est entre l'Orient d'hiver & le Midi, c'est à dire, qu'il doit être exposé au soleil entre huit & dix heures du matin : on y pratique un toît de paille ou de bois pour le garantir de la grande ardeur du soleil au Midi, ainsi que de la pluie. Les planches doivent être en pente douce insensible par devant, afin que l'eau n'y séjourne pas : on laisse entre chaque ruche un espace de deux ou trois pouces. On ne doit point laisser de tas d'herbes, ni aucunes immondices au devant du Ruchier : il est avantageux qu'il soit placé à l'écart près de quelque plant d'arbres, comme arbres nains, groseillers, arbustes, ou de quelque petit quarré garni de fleurs. Les ruches doivent être scellées sur les planches avec un enduit de bouze & de chaux vive. Après qu'on a ôté le miel & la cire, on doit bien nettoyer la place, ôter toutes les toiles d'araignées, chenilles, papillons qui pourroient être sur le Ruchier; car rien ne porte plus les abeilles au travail que la grande propreté : on doit toujours enfumer les abeilles avant de pencher leur ruches afin de les rendre plus tranquilles. Lorsqu'on est obligé de changer les abeilles de panier, ce changement doit être fait dans un tems chaud, comme en Juin ou Juillet, lorsqu'on voit que les abeilles n'essaimeront plus dans l'année, lorsque le couvain est perfectionné. La circonférence de la ruche dans laquelle on change les abeilles, doit être un peu plus grande que celle de l'ancienne. On doit renverser celle-ci sur le côté, la laisser quelque tems en cet état, puis l'enlever doucement, l'emboiter dans la ruche neuve ; envelopper d'un linge l'endroit de la jonction, renverser le tout de maniere que la ruche neuve, soit en haut, & tirer la ruche vieille de dessous; les abeilles après cette opération vont aux champs, & à leur retour elles entrent dans la ruche neuve. On peut faire cette même opération lorsqu'on veut ôter le miel & la cire, au lieu de faire périr les abeilles avec de la fumée de soufre, comme font certaines gens par un abus très condamnable.

Dans l'achat des ruches, il y a des moyens de distinguer les bonnes d'avec celles qui ne le sont pas. 1°. Donnez un coup de doigt sur la ruche comme on fait pour sonder un tonneau : s'il produit un bruit séparé en deux ou trois tons, la ruche est bonne; si le bruit est court & s'appaise dans l'instant, c'est qu'il y a peu d'abeilles dans la ruche. 2°. Frappez sous la ruche : le son clair & aigu annoncera un grand vuide d'abeilles & de provisions; si elle rend un son étouffé, elle est bien conditionnée. 3°. Si en soulevant la ruche de la hauteur de deux pouces l'espace qu'elle occupoit est net & propre, la ruche est bonne; mais s'il est chargé d'ordures, elle est foible & mal fournie.

Aussi-tôt qu'on a acheté les ruches, on doit les enlever pour prévenir les fraudes : il est plus avantageux de les transporter la nuit.

RUE. Plante médicinale qui croît dans les jardins & dans les lieux exposés au soleil : sa tige est d'environ trois pieds; ses feuilles sont petites & rondes, d'une odeur désagréable. Cette plante est chaude, nervine, vulnéraire, cordiale, carminative : on l'emploie contre l'épilepsie, les maladies malignes, les venins, la peste, la morsure des serpens & des chiens enragés, la colique venteuse, &c.

RUE de muraille. C'est un des capillaires; elle croît entre les pierres proche des eaux : on l'emploie contre la toux, l'asthme, la jaunisse, la gratelle, &c.

RUT. On appelle ainsi le tems que les cerfs, les chevreuils & sangliers cherchent la femelle.



S

SABLE. Il y en a de trois sortes, de mer, de riviere & de terre : celui de mer ne vaut rien pour faire le mortier destiné à bâtir ; celui de riviere est le meilleur de tous ; celui de terre passe pour bon lorsqu'il sonne en le faisant sauter dans la main, & qu'il est employé au sortir de terre : on se sert de ce dernier à Paris communément.

Le Sable le plus graveleux est le plus propre pour les ouvrages de maçonnerie.

Le Sable se mesure par tombereaux. Le tombereau doit avoir deux pieds de haut ; deux de large ; quatre pieds & demi de long ; vingt-quatre tombereaux font une toise cube. Le tombereau de Sable vaut depuis douze jusqu'à seize sols, selon la distance du lieu où on le charrie.

Moyens de mettre en valeur les terreins sabloneux. Ces sortes de terreins sont généralement abandonnés comme stériles. Les sables sont blancs ou jaunâtres ou rouges. Ceux de la moindre qualité, sont les sables vifs & brulans, propres à faire du mortier : ils ne produisent ordinairement que de la mousse, ou de la petite lande clair semée, entremêlée de quelques brins d'herbe : on doit mettre le feu à ces bruyeres pour tâcher de les faire bruler sur pied. 2°. Labourer le terrein au commencement du printems, par un tems sec, avec la charrue à une oreille : 3°. quinze jours après y donner avec la même charrue un second labour en travers : au bout de quinze autres jours on fera arracher les racines, & émotter le terrein par des femmes & des enfans, & on les fera sécher : étant séches, on doit les mettre en monceaux, les bruler & en répandre les cendres sur le champ, & donner un troisiéme labour dans la même direction que le premier, & par le moyen duquel on enterrera ces cendres. 4°. Faire herser ce sable avec une herse très legere, ensuite le fumer avec du fumier naturel ou artificiel, & y semer

dans la saison ordinaire, pour le pays, du sarrazin ou bled noir : ce grain, comme on sait, est bon à engraisser des volailles & des cochons : on en fait même du pain en quelques provinces ; & c'est celui qui réussira le mieux dans ces sortes de sable. La seconde recolte sera plus abondante que la premiere, & ainsi elle sera en pur profit : on laissera ensuite reposer ce terrein pendant un an, après quoi, de deux années l'une, on le semera toujours de la même maniere en bled noir, qui y viendra bien.

Que si on desire que ce terrein produise du bois, il n'y faut point mettre de fumier, & après la premiere recolte de bled noir, l'on y donnera pendant l'hyver deux tours de charrue : au mois de Mars un troisieme ; ensuite, par un tems sec, on y semera très clair de la graine de sapin ou de pin de l'espéce moyenne ; comme elle est fort menue, le semeur la mêlera entre ses mains avec du sable, crainte qu'elle ne se trouve repandue trop épais sur le champ : des femmes & des enfans recouvriront avec des rateaux cette semence, laquelle ne demande qu'environ un pouce de terre. On en emploie environ vingt livres pour ensemencer un arpent de terrein : ce bois est d'un bon débit ; il vient assez vite, & au bout de quarante ans il est propre à plusieurs ouvrages. Le mondage seul, qu'on fait tous les ans, produit plusieurs milliers de fagots. Au reste, on peut, au lieu de sapin, y semer, si on veut du chêne ou du chataigner, mais auparavant il faudra, par le moyen de la sonde, connoître l'épaisseur du lit de sable, & la qualité du fonds qui sera dessous.

Si pour certaines raisons particulieres d'utilité, on desire que ce sable porte du bled, des légumes ou d'autres productions, il faudra nécessairement l'améliorer à demeure. Pour cet effet on fera des trous d'espace en espace à quelque pieds de profondeur : on trouvera surement sous ce sable un lit de terre grasse, soit argille, glaise, marne ou autres : on tirera suffisamment de cette terre grasse, & on la voiturera avec des brouettes sur la surface du terrein, où on la posera par petits tas assez proches les uns des autres ; ensuite on

recomblera tous les trous; mais comme au moyen de cette terre grasse qui en sera sortie, il s'y trouvera des vuides, on prendra pour les remplir de la terre du voisinage à six pouces en dessous de la superficie & qu'on repandra par-tout.

Plus le sable sera aride & brulant plus il faudra multiplier les tas de la terre grasse. Si on fait cette opération dans la morte saison, elle ne sera pas fort couteuse, parceque les sables sont aisés à remuer.

On laissera les tas tout l'hiver & une partie du printems, pour qu'ils profitent des influences de l'air, après quoi ils se pulvériseront : alors on les repandra sur le terrein, on y donnera un leger labour avec des charrues petites & legeres, pour les méler avec le sable : peu de jours après on en donnera un plus profond, pour que cette terre grasse & ce sable soient suffisamment mêlés. Ensuite on fumera ce terrein avec du fumier naturel ou artificiel dans la même quantité qu'on emploie dans les autres terres, & on y semera des seigles dans la saison convenable pour le pays.

La premiere recolte que l'on fera sera assez bonne pour dédommager de tous les frais qu'on aura faits pour l'amélioration du terrein. La seconde & la troisiéme, pour lesquelles il ne faudra plus ni engrais ni fumier, seront meilleures, & presque en pur profit : car on pourra semer en seigle ce terrein pendant trois années consécutives. On doit préférer le seigle au froment, parcequ'il vient plus facilement & en plus grande quantité, qu'il est moins sujet à accidens, qu'on le mêle avec le froment pour en faire de bon pain, & que les terres à seigle rapportent autant que celles à froment.

Telle est l'excellente méthode enseignée par le célébre Auteur de la Pratique des défrichemens, pour tirer profit des terreins les plus mauvais. Il assure l'avoir mise en pratique & avec succès. Nous avons cru devoir profiter de ses profondes connoissances sur l'Agriculture, & donner ici par extrait le plan d'une découverte aussi utile, & qu'on ne sauroit assez faire connoître.

SACRE, espéce de faucon femelle qu'on dresse au

vol. C'est un oiseau de proie : il a les plumes d'un roux enfumé, le bec, les jambes & les doigts bleus : il est propre au vol du milan, du héron : c'est un oiseau passager.

SAFRAN (le) vient d'une plante dont les feuilles sont longues & douces : sa tige est basse & porte une fleur au milieu de laquelle est une houpe découpée en trois cordons ou filamens d'une couleur rouge & d'une odeur agréable : ces filets sont d'un grand usage dans les remédes, & c'est ce qu'on appelle le Safran. Le meilleur Safran est celui du Levant ; & en France celui qui croît dans le Gatinois : le Safran demande une terre legere bien exposée au soleil & bien labourée. On plante les oignons de Safran aux mois de Mai & de Juin en droite ligne, & à quatre doigts de distance : on couvre de terre le trou qui doit être profond de trois doigts On doit les arroser dans les chaleurs, & les sarcler : au bout de la premiere année il ne paroît encore que de l'herbe : on doit ôter cette herbe, piétiner toute la terre, unir la surface & la recouvrir de broussailles. Au bout de la seconde année la fleur paroît avec ses trois filamens rougeâtres, qui sont le Safran même. Cette fleur ne dure que vingt-quatre heures, & l'oignon en reproduit une nouvelle : il faut les couper le matin à mesure qu'elles paroissent, puis les éplucher proprement, pour en tirer le Safran qu'on met en lieu sec. Le Safran se vend à la livre, & on en fait un grand commerce pour les pays étrangers.

SAIGNÉE (la) est une maniere de procurer la guérison de certaines maladies, & quand elle est faite à propos il en résulte de grands avantages pour le corps humain. Il y en a de trois sortes, 1°. l'évacuative, on la fait pour diminuer la plénitude du sang & désemplir les vaisseaux trop gonflés ; cette saignée relâche les parties accablées & favorise la liberté de la circulation. 2°. La révulsive, on la fait pour retirer & ramener à une partie opposée, le sang qui aborde ailleurs avec trop d'abondance, ou dilate violemment quelque partie qui l'enflamme ou l'accable ; ainsi dans la pleurésie, on saigne du bras qui est opposé au côté

où eſt la douleur, & dans les engorgemens de la tête on ſaigne du pied. 3°. La dérivative, on la met en uſage pour faire aborder le ſang plus abondamment & plus promptement dans quelque partie pour la dégager de tous les embarras qui s'y ſont formés. Ainſi dans les engorgemens du cerveau, lorſque les ſaignées du pied n'ont pas eu tout l'effet qu'on en attendoit, on ſaigne de la jugulaire: ainſi dans la ſuppreſſion des mois, ſi on ouvre la ſaphene qui eſt une veine des pieds, laquelle deſcend de plus haut, le ſang par ſa ſubite affluence, rétablit le cours des régles.

Les cas ordinaires qui indiquent la néceſſité de la ſaignée évacuative ſont une trop grande quantité de ſang, qui gonfle les vaiſſeaux & rallentit la circulation; la plénitude qui produit les mêmes effets; l'accablement ou l'inflammation de quelque partie, provenant d'un ſang trop abondant ou trop épais; la néceſſité où l'on eſt de faire certains remedes qui demandent un vuide dans le corps.

Ceux qui indiquent la néceſſité de la ſaignée révulſive ſont l'oppreſſion, la douleur, l'inflammation de quelque partie: une hémorrhagie opiniâtre qui vient d'un endroit déterminé, comme du nez, poumon, de la matrice.

Enfin la Saignée dérivative peut être miſe en uſage lorſqu'il arrive la ſupreſſion d'un écoulement de ſang, ſoit naturel ou habituel.

Les perſonnes à qui la Saignée eſt contraire, ou à l'égard deſquelles il en faut uſer avec circonſpection, ſont les vieillards décrépits, les petits enfans; ceux dont les forces ſont épuiſées, par quelque cauſe que ce ſoit, ou qui menent une vie pauvre, dure, laborieuſe, ou qui ne ſe nourriſſent que d'alimens peu ſucculens, tels que les légumes, les fruits: voici encore quelqu'autres marques; les extrémités du corps, froides par de fréquens intervalles, un pouls foible, inégal, intermittent, la peau du viſage teinte d'une bile jaune, verte & noire, différens viſceres obſtrués, engorgés, tuméfiés, un tempéramment infirme & uſé; car dans tous ces cas les Saignées doivent être bien rares.

On ne doit saigner que quand l'estomac est vuide, à moins de nécessité, comme dans l'apoplexie, ou lors d'une chute considérable. 2°. On ne doit point saigner dans le frisson, parcequ'alors la circulation du sang est beaucoup ralentie; mais on doit saigner si-tôt qu'il y a une grande chaleur : c'est-à-dire, dans le montant de la fiévre.

On saigne avec sûreté dans les fiévres malignes, quand même il paroîtroit des taches sur la peau, si la violence de la fievre le demande : dans la peripneumonie, la pleurésie, &c. les Saignées fréquentes sont nécessaires ; mais alors on doit les faire bien moins copieuses. Enfin la Saignée est fort utile aux femmes enceintes, sur-tout vers le troisiéme ou le quatriéme mois de la grossesse, & vers le huitiéme ou neuvieme; mais toujours du bras. *Voyez* Artere. Tendon. Nerf.

Nouvelles observations sur la Saignée. Il n'est point de remede autant en usage que la Saignée : il n'en est pas de meilleur en bien des occasions; & il n'en est pas de plus dangereux, quand on la fait à contretems. Comme le sang proprement dit, ne fait environ que la troisieme partie des liquides répandus dans le corps animal ; on en a inferé mal à propos, que les Saignées ne peuvent guere épuiser la masse du sang, quand on les porteroit à un point qui nous paroîtroit excessif : mais qu'on fasse attention que le sang est le principe de la vie, qu'il est seul capable de perpétuer le mouvement du cœur & des arteres, que sa quantité naturelle soutient nos forces, que la diminution de cette quantité les diminue selon ses degrés, & les abbat enfin jusqu'à l'extinction, quand elle est portée trop loin : c'est ce qu'on voit palpablement dans les animaux qu'on égorge. De-là l'auteur de ces observations conclud, 1°. Que la Saignée est toujours contraire dans la dissolution du sang, quand même il y auroit de la fievre, des douleurs de poitrine aigües & piquantes, des toux importunes, un pouls dur & fréquent. 2°. Que les fievres épidémiques, catarrhales, ne demandent pas la Saignée, à moins que ce ne soit au commencement,

& dans des temperamens plethoriques ; que si des matieres âcres & bilieuses abondent dans les premieres voies & dans les visceres, il faut les évacuer, par le moyen des purgatifs ou des vomitifs ; que la Saignée ne corrige pas ces humeurs, qu'elle ne peut qu'abattre les forces : il observe que les anciens Médecins se gardoient bien de saigner dans les maladies qui dépendoient de la bile & de l'acrimonie des humeurs, à moins qu'il n'y eût des signes certains d'une pléthore sanguine, ou de quelque grande inflammation. 3°. Enfin que les saignées copieuses ne doivent avoir lieu que dans les dispositions inflammatoires qui viennent du sang. *Voyez* Scripneumonie.

SAINDOUX. On le fait avec de la pinne de porc, que l'on coupe par morceaux : on la met dans un chaudron, on fait fondre la graisse, on passe cette graisse au travers d'un tamis, on la coule dans des pots de grès, on la laisse refroidir, & on couvre les pots de papier. Le meilleur saindoux est le plus blanc. Le Saindoux sert à faire des ragouts, des beignets, de la friture, de la pâtisserie.

SAINÉ. Espéce de double filet : le grand est composé de mailles, de morceaux de liege par le haut, & de morceaux de plomb par le bas. Le petit est une espéce de sac qui se ferme par le poids du plomb qui traîne à terre. On se met dans un batteau pour faire usage de ce filet, on en attache le premier bout au bord de l'eau à un piquet : on fait avec le batteau un circuit qui embrasse autant qu'il se peut la largeur de la riviere, on jette à l'eau les longs replis du filet, & on revient se placer au bord : les divers morceaux de liege qui entourent le haut du filet, le tiennent suspendu à la surface de l'eau, & ceux de plomb l'appésantissent vers le fond de l'eau ; de cette maniere, le filet forme une enceinte à demi circulaire, d'où le poisson ne peut se sauver que vers le bord de l'eau, par l'échancrure : en cet endroit les pêcheurs ont soin de battre l'eau avec les pieds, & à droite & à gauche ; d'autres traînent les deux bouts du filet, qui en se resserrant de toute part, contraint le poisson de se jetter dans le petit filet qui est au piquet.

SAINFOIN (le) Eſt une petite plante fort connue, & qui fait le meilleur foin ; parceque c'eſt celui qui engraiſſe le mieux les beſtiaux. Cette plante jette de petites branches menues, d'un rouge noiratre, garnies de petites feuilles, d'où ſortent des fleurs fort ſerrées en forme d'épi, de couleur tantôt jaune & rouge, tantôt blanche & violette, & renferment une graine groſſe comme une lentille.

Le Sainfoin vient de ſemence, & il eſt d'un grand profit ; on le ſeme ordinairement au mois de Mars juſqu'à la fin de Juin. On doit 1. Donner trois labours à la terre, le premier en Août, le ſecond en Octobre, le troiſieme en Février. 2°. Caſſer les mottes, & former dans le champ des quarrés larges de dix pieds, & longs de cinquante ; & y répandre du fumier conſommé.

On doit ſemer le Sainfoin plus épais qu'aucun autre grain ; car il vient plus dru : herſer la terre auſſi-tôt après en long, en large & en travers.

Pour un arpent de terre, il faut cinq livres de graine de Sainfoin ; il eſt deux ans à venir : c'eſt-à-dire, qu'il ne rapporte de l'herbe fauchable qu'à la ſeconde année ; dès-lors on peut le faucher trois fois par an, dès que le fond y eſt propre, l'une à la fin de Mai, la ſeconde à la fin de Juillet, la troiſiéme à la mi-Septembre : on connoît qu'il eſt mûr lorſque la graine jaunit ; l'herbe de la premiere fauchaiſon, eſt celle qui a le plus de ſuc.

On doit battre en grange celle de la ſeconde fauchaiſon ; parceque c'eſt celle qui rapporte ſa graine que l'on met enſuite au grenier avec les autres : celle de la premiere & ſeconde année n'eſt pas bonne pour ſemer.

On ne doit point laiſſer le Sainfoin en tas plus d'un jours ſur le pré, ni donner du Sainfoin verd aux beſtiaux : le pré à Sainfoin rapporte pendant huit ou dix ans ; mais dans les gelées, on doit le couvrir avec du fumier long : quand il ne produit preſque plus, on le met en terres labourables.

Le Sainfoin engraiſſe beaucoup de bétail ; mais il l'échauffe un peu : un arpent de Sainfoin peut nour-

rir jusqu'à trois chevaux pendant l'année.

Nouvelles observations sur le Sainfoin. Cette herbe est fort saine, ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte; elle convient à tous les bestiaux, elle est d'une grande fertilité : le Sainfoin vient facilement dans toute sorte de terres, excepté les marécageuses; mais il se plaît dans les terres qui ont beaucoup de fond : il mérite qu'on le cultive avec soin; car il fournit beaucoup plus d'herbes que les prés ordinaires : on le peut semer dans toutes les saisons de l'année; mais il est plus sûr de le semer au printems. Comme il est plusieurs années avant de donner un profit considérable, on seme avec la graine de Sainfoin, du trefle, de l'orge, de l'avoine : la terre où l'on veut semer du Sainfoin, doit être labourée fort profondément, on ne doit pas le semer à plus d'un demi pouce de profondeur : il est plus utile de le semer fort clair, & à des distances parfaitement égales, selon l'Auteur de la culture des terres. Quand on veut cultiver le Sainfoin avec la nouvelle charrue, on doit le semer en deux rangées paralleles, éloignées l'une de l'autre de huit pouces, & donner trente pouces de largeur aux plattebandes; de sorte qu'il doit y avoir quatre pieds du milieu d'un sillon, au milieu d'un autre; ce n'est qu'avec le secours du nouveau semoir qu'on peut observer cet ordre comme il faut.

Comme, selon cette nouvelle méthode, il y a deux sortes d'intervalles, il suffit de labourer les uns une année, & de labourer les autres la suivante; & de cette façon, on n'a jamais à labourer que la cinquiéme partie du terrein. On peut le faucher en différens états. 1°. Avant que les fleurs soient entierement épanouies, alors c'est un fourrage excellent pour les bêtes à corne, & il peut tenir lieu d'avoine aux chevaux; il fournit un beau regain qui dédommage de ce qu'on a perdu en le fauchant de si bonne heure. 2°. On doit différer de le faucher, si le tems est à la pluie; car la graine mûrit & dédommage de la perte du fourage : tous les bestiaux en sont friands; & la paille étant serrée à propos, & hachée

chée ou battue, sert de fourage au gros bétail.

A l'égard de la façon de le fanner, on le range avec la faux, par des espéces de bandes qu'on appelle andins ou ondins, & qu'on retourne dès que le dessus est sec, en les renversant l'un vers l'autre. Lorsqu'il est sec, mais point trop, on le met en grosses meules, ou on le serre dans les granges : au reste, il est bien meilleur quand il a été desséché par le vent, que par le soleil.

Lorsqu'on laisse mûrir le Sainfoin pour la graine, on ne doit le faucher que lorsque les graines de la pointe sont mûres & celles d'en bas encore un peu vertes, & jamais dans la chaleur du jour, la graine seroit perdue : si on bat le Sainfoin dans le champ, on l'étend sur un grand drap par terre, & deux hommes le battent avec des fléaux pendant que deux autres leur en apportent de nouveau, & deux autres passent grossierement au crible la graine battue.

Pour en conserver la semence, & empêcher qu'elle ne fermente, on fait dans une grange un lit de paille, puis un lit mince de graine, puis un lit de paille, & toujours ainsi. Les Sainfoins sont meilleurs lorsqu'on n'y fait pas paître les bestiaux, surtout la premiere & seconde année.

SAISIE (une) en général, est l'action par laquelle un Huissier ou Sergent s'empare, au nom du Roi & de la Justice, des meubles ou des immeubles d'un débiteur, ou qu'il arrête entre les mains de quelqu'un, ce qu'il doit à celui sur qui la Saisie est faite. Pour procéder par voie de Saisie, il faut être créancier ; car on ne peut faire saisir qu'en vertu d'une obligation passée pardevant Notaire, & dans l'étendue de son ressort, ou en vertu d'un Jugement portant condamnation, l'un & l'autre scellés du sceau de la jurisdiction, ou en vertu d'exécutoires de dépens : si le débiteur est mort, il faut préalablement déclarer l'obligation ou le Jugement exécutoi[re con]tre les héritiers, avant de pouvoir saisir. Cepe[ndant] selon la coutume de Paris, un créancier peu[t saisir] & arrêter les biens du défunt par permission du [Ju]ge, qui se donne sur requête.

On peut encore saisir, en vertu de la simple gagerie, les meubles des locataires, pour la sûreté des loyers qui sont dûs. Bien plus, les bourgeois de Paris peuvent, sur une permission de M. le Lieutenant civil, donnée sur requête, procéder, par voie d'arrêt, sur les biens de leurs débiteurs forains, trouvés dans la ville de Paris. Enfin, les hôtelliers & aubergistes peuvent saisir & arrêter les chevaux & hardes de leur hôtes, pour les frais de la nourriture & logement à eux fournis.

Il y a trois sortes de Saisies. I°. La Saisie mobiliaire, qu'on appelle exécution : il est nécessaire à ceux qui ont le malheur d'être exposés à ces sortes de Saisies, & sur-tout aux personnes qui demeurent à la Campagne, d'être instruites de ce qui suit. 1°. Cette Saisie ne se peut faire qu'en vertu d'un titre exécutoire : c'est-à-dire, d'un contrat ou d'un jugement en forme exécutoire : elle doit être précédée d'un commandement fait au débiteur, avec copie du titre exécutoire du créancier : elle ne peut être faite que le lendemain de ce commandement. 2°. L'exploit de Saisie doit contenir l'élection du domicile du saisissant, dans la Ville ou Village où la Saisie est faite ; & si la Saisie n'est pas faite dans un Village, ni dans une Ville, le domicile doit être élu dans le Village ou la Ville la plus proche. 3°. La Saisie doit être faite par un Sergent, assisté de deux Records, lesquels doivent signer l'exploit de Saisie. 4°. Les meubles saisis ne peuvent être vendus, qu'il n'y ait au moins huit jours francs, entre l'exécution & la vente ; afin que le saisi puisse avoir le tems de satisfaire le saisissant, & empêcher la vente de ses meubles.

Le saisi peut offrir un gardien solvable qui accepte la garde des choses saisies, pour les représenter en tems & lieu ; & alors, si le Sergent l'accepte, il ne peut déplacer les meubles, ni les donner en garde à un autre. Il doit laisser au saisi 1°. Une vache, trois brebis & deux chevres ; à moins que la créance pour laquelle la Saisie est faite, ne procédât de la vente des mêmes bestiaux, pour avoir prêté l'argent

pour les acheter. 2°. Le lit dont le saisi se sert pour lui, l'habit dont il est vêtu : il en est de même des habits dont les enfans du saisi se servent. 3°. Les chevaux, bœufs, & autres bêtes de labourage, chartues, charretes, & ustensiles servant à labourer & à cultiver la terre; à moins que la somme pour laquelle on saisit ne fût due, ou aux vendeurs pour deniers royaux, ou à celui qui auroit prêté l'argent pour l'achat desdits instrumens, ou pour les fermages & moissons des terres où seroient lesdits bestiaux.

Il faut savoir encore, que si la Saisie est faite pour choses consistantes en espéces, il faut surseoir à la vente, jusqu'à ce que l'appréciation en ait été faite; car il seroit injuste de vendre, par exemple, mille écus de meubles pour une somme de mille livres. 2°. Que la vente des choses saisies ne se peut faire sans ordonnance du Juge; à moins qu'elle ne se fasse en vertu d'une obligation scellée, ou d'un Jugement qui soit scellé, & ait force de chose jugée. 3°. Qu'elle ne peut se faire, non plus quand il y a des oppositions; car il faut auparavant les faire vuider. 4°. Que le Sergent doit signifier à la personne, & au domicile du saisi, le jour & l'heure de la vente, pour qu'il ait à faire trouver des encherisseurs, & dans quel marché la vente sera faite. 5°. Que les choses saisies ne doivent être adjugées qu'au plus offrant & dernier encherisseur, & les adjudicataires en payer le prix sur-le-champ. 6°. Que les Huissiers ou Sergens doivent déclarer dans leurs procès verbaux, le nom & domicile des adjudicataires. 7°. Que les bagues & vaisselle d'argent, de valeur de trois cens livres & audessus, ne doivent être vendus qu'après trois expositions, & à trois jours de marché différens. 8°. Que le Sergent qui a fait la vente, doit délivrer au saisissant, les deniers provenans d'icelle, jusqu'à concurrence de son dû, & le surplus délivré au saisi; & en cas d'opposition, à qui par justice il sera ordonné, & en ce cas, le Sergent retient le tout jusqu'à ce que les oppositions aient été levées & jugées. Enfin que les formalités requises pour les exploits de Saisie, & la vente des

choses saisies doivent être gardées par les Huissiers ou Sergens, à peine de nullité des exploits de Saisie & procès verbaux de vente, dommages & intérêts envers le saissant & le saisi, d'interdiction, & de cent livres d'amende. Telles sont les dispositions de l'Ordonnance de 1667 sur cette matiere.

En fait de Saisie mobiliaire, le premier saisissant a droit d'être payé le premier sur le prix provenant de la vente des meubles par préférence aux autres Créanciers opposans; & les deniers provenans d'une pareille vente, ne se distribuent point par ordre d'hypotheque, parceque les meubles n'ont point de suite, mais après que le saisissant est payé, comme on a dit ci-dessus, à moins qu'il n'y eut déconfiture, c'est-à-dire, que les meubles & immeubles ne fussent pas suffisans pour satisfaire les Créanciers. En ce cas, le premier saisissant ne vient qu'à contribution au sol la livre avec les autres Créanciers opposans sans aucune préférence : il n'y a que les dettes privilegiées, comme les frais de Justice, frais funéraires, loyers de maisons qui soient préférées. Quand il y a contestation entre le premier saisissant & les autres Créanciers; cela forme une instance qu'on appelle de préférence, qui s'instruit comme l'instance d'ordre. La premiere tend à faire distribuer les deniers par priorité de saisie; & la seconde, suivant la priorité d'hypotheque ou le privilege des Créanciers.

La seconde sorte de Saisie est la Saisie-arrêt. C'est la Saisie qu'un Créancier fait d'une dette ou autre chose dûe par quelqu'un à son débiteur : elle ne fait qu'arrêter ce qui est dû au Débiteur, jusqu'à ce que le saisissant ait obtenu Sentence. On doit en même tems assigner ceux entre les mains desquels on saisit, pour affirmer par eux la somme qu'ils doivent au Débiteur saisi, & assigner ce dernier pour voir ordonner que ceux entre les mains desquels on saisit, vuident leurs mains en celles du saisissant jusqu'à concurrence. On ne peut pas arrêter les deniers dûs au Débiteur en vertu d'une simple promesse, il faut une permission du Juge obtenue sur requête : il y a des choses qu'on ne peut pas saisir & arrêter; telles sont les rentes viage-

res ; les gages des Officiers de la Maison du Roi faisant le Service ; les gages qui tiennent lieu à un Officier de distributions journalieres, pour les services qu'il rend dans son ministere.

La troisieme sorte de Saisie est la Saisie réelle. C'est la Saisie des immeubles, comme maisons, héritages, & droits réels. Elle se fait par le ministere d'un Sergent, & la vente & adjudication de l'immeuble en est poursuivie à la diligence & à la requête du Saisissant. Cette sorte de Saisie est accompagnée d'un grand nombre de formalités, dont les plus essentielles sont, 1°. Que le Sergent doit déclarer qu'il établit le Commissaire aux Saisies réelles, pour le régime & le gouvernement de la chose saisie, & en la possession duquel il la met, pour après être par lui donnée à louage ou à ferme, au plus offrant & dernier encherisseur; que cependant, il sera procédé aux criées, decret & adjudication d'icelle, à la poursuite du Saisissant. 2°. La Saisie réelle doit être précédée d'un commandement, fait à domicile, & recordé de deux témoins. 3°. Le titre, en vertu duquel on saisit, doit être en forme exécutoire, c'est-à-dire, en grosse, & muni du sceau de la Jurisdiction d'où il est émané. 4°. Le Sergent doit faire mention de son transport sur les lieux à l'effet de saisir. 5°. Il doit à l'égard des terres nobles, Fiefs & Seigneuries, saisir nommément les principaux manoirs de chaque fief avec les appartenances & dépendances; & à l'égard des terres roturieres, les déclarer & les spécifier par les tenans & aboutissans. 6°. Déclarer que le créancier a fait élection de domicile dans le lieu où la Saisie est faite. 7°. Datter son exploit d'an & jour ; marquer le tems de devant ou après midi; faire itératif commandement au Débiteur de payer, faute de quoi il se pourvoira par criées & subhastations par quatre quatorzaines ordinaires. 8°. Déclarer par l'Exploit, qu'il saisit réellement le fond de tels héritages appartenans à un tel, & énoncer les causes de la Saisie. 9°. Il doit établir au régime & gouvernement de la chose saisie le Commissaire aux Saisies réelles, ou un Commissaire dans les lieux où il n'y a point de Commissaire en titre. 10°. Il

doit signifier l'Exploit au saisi, à sa personne ou domicile avec copie baillée, la signification duement recordée, & faire mention du tout dans l'Exploit.

On doit faire enregistrer la Saisie réelle par le Commissaire aux Saisies réelles, & par le Greffier des Oppositions de la Jurisdiction où se poursuit la saisie, & l'un & l'autre doivent cotter le jour de l'enregistrement. Lorsqu'elle est enregistrée, & que le bail Judiciaire est adjugé, la Saisie réelle dure trente ans; autrement elle périt par trois ans.

En cette matiere toutes les formalités sont de rigueur, & l'omission de quelqu'une rend toute la procédure nulle aussi bien que l'adjudication.

Les Saisies & Criées des rentes foncieres se font en la même forme que celles des héritages sujets auxdites rentes. Le Sergent doit se transporter sur l'héritage sujet à la rente fonciere, & déclarer par son procès verbal, qu'il saisit une telle rente à prendre sur tel héritage, lequel il doit désigner par tenans & aboutissans, & les criées en doivent être faites en la Paroisse où les héritages sujets à la rente sont situés; il en est de même des rentes de bail d'héritage.

3°. A l'égard des rentes constituées sur des Particuliers, la Saisie en doit être faite ès mains du Débiteur, avec défenses de racheter ni vuider ses mains du principal & arrérages, & ce, après avoir fait mettre des affiches aux lieux requis.

Pour les rentes constituées sur l'Hôtel de Ville, on doit les saisir entre les mains des Receveurs & Payeurs d'icelles; y déclarer la nature des rentes & la datte de la constitution; faire les criées devant la porte de l'Eglise Paroissiale, de l'Hôtel de Ville, & avec affiches aux lieux requis : après quoi la vente desdites rentes se fait à la Barre de la Cour, si c'est au Parlement, & en l'Audience, si c'est au Châtelet & ailleurs.

4°. La Saisie réelle des Offices royaux comptables en la Chambre des Comptes à Paris doit être faite sur le saisi; signifiée 1°. à M. le Garde des Sceaux en la personne du Garde des rôles des Offices de France en exercice; 2°. au Payeur des Gages dudit Office, avec défenses de les payer à autre qu'au Commissaire établi,

& faire les criées & affiches aux lieux requis, qui sont la porte de la Paroisse, de la Chambre des Comptes, & celle du Débiteur.

5°. La Saisie des Offices qui ne sont point comptables, comme Notaires, Greffiers, &c. doit être faite sur le Débiteur, & signifiée à celui qui en donne les provisions, & à celui qui en paie les gages. Les criées doivent être faites en la Paroisse du Siege dont dépend l'Office saisi.

6°. La Saisie réelle des Offices de Judicature, se fait sur le Débiteur & sans criées : il suffit de l'assigner dans les délais de l'Ordonnance pour voir ordonner qu'il passera une procuration *ad resignandum*, & que faute de ce faire, la Sentence qui interviendra vaudra la procuration, pour en conséquence l'Office être vendu après trois publications de quinzaine en quinzaine, le Dimanche à l'issue de la Messe Paroissiale, à la porte de la Paroisse du saisi, & à celle de la Jurisdiction où se poursuit la vente.

Outre ces trois sortes de saisies, il y a encore la féodale qui est la saisie du Vassal faite par le Seigneur, faute par le Vassal d'avoir fait foi & hommage, ou d'avoir payé les droits, ou faute d'aveu & dénombrement : dans ces deux premiers cas, le Seigneur fait les fruits siens.

SAISONS, (quatre) Qualités de chacune. Le Printems est la Saison la plus salutaire de l'année pour les corps : rarement elle produit des maladies difficiles à guérir, telles que les catharres, les toux, les maux de gorge, les hémorrhagies, les pustules : mais ces maladies cessent lorsque l'Été arrive.

L'Eté amene souvent des fievres, soit continues ou ardentes, soit intermittentes ou malignes.

L'Automne renferme le principe de bien des maladies. Entre autres, les fievres quartes, l'épilepsie, la mélancolie, les morts subites, l'hydropisie, les rhumatismes. On voit souvent périr dans cette saison, les personnes qui ont lutté longtems contre des maladies longues.

L'Hiver est accompagné de toux, de fluxions de poitrine, de vertiges, d'apoplexies, & de mille autres

infirmités : lorsque le tems est variable, le succès de ces maladies est fort douteux, mais si l'année conserve toujours la même constitution, depuis le commencement jusqu'à la fin, on peut s'attendre aux mêmes maladies.

SALADES. Tout le monde sait que les Salades sont un composé de différentes plantes potageres que l'on assaisonne toutes crues avec de l'huile, du vinaigre & du sel : on mêle ordinairement des fournitures avec la plante qui est le fondement de la Salade. Si la Salade est de laitue pommée, cette fourniture est un peu d'estragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de baume, &c.

SALAISON. On appelle ainsi les provisions que l'on fait des chairs de certains animaux, & particulierement de porc. *Voyez* PORC SALÉ.

SALÉ petit Salé : c'est la chair de porc salée & les endroits où il y a le plus de graisse. Le meilleur porc pour le petit salé, est celui de six mois, nourri pendant douze jours avec de l'avoine.

SALOIR, sorte de table destinée pour saler le porc. Le Saloir doit être de bois dur tel que celui de chêne : il doit être entouré de bons cercles, pour que la saumure ne se perde point ; il doit avoir un rebord haut de quatre doigts.

La Saloir doit avoir son couvercle & fermer la salaison, de maniere qu'il ne laisse aucun jour, par où elle puisse prendre l'évent.

SALIVE trop abondante. Remede. Détrempez de la graine de coriandre en poudre dans du vin, & mouillez-en votre langue.

Ou mâchez du gingembre & buvez de bon vin.

SALPETRE, ou nitre. Sel minéral qu'on tire des pierres & des terres des vieux bâtimens, des lieux empreints des urines de plusieurs animaux : voici la maniere la plus ordinaire de le faire. Prenez une grande quantité de ces pierres & de ces terres : broyez les grossierement : mettez les dans de grands tonneaux percés dessous ; versez dessus beaucoup d'eau, laquelle tombe, après avoir dissous le sel dont ces diverses matieres sont chargées, dans un vaisseau qu'on aura mis dessous, Jettez ensuite cette infusion sur de la cen-

dre, & faites-en comme une lessive, & cela par deux fois : faites ensuite réduire au quart cette liqueur par le moyen d'un feu modéré, mais toujours égal : laissez-la reposer, & au bout de quelques jours vous trouverez au fond des cristaux. Mettez les sécher ; faites évaporer le reste de la liqueur : laissez la refroidir, & ce sera le Salpêtre.

Le Salpêtre sert pour la composition de la poudre à canon, pour la préparation des eaux fortes. Il est incisif & résolutif, il excite l'urine, il pousse la pierre du rein, il éteint les ardeurs du sang ; on en donne une dragme & demie par pinte pour les fievres ardentes.

Il y a aussi du Salpêtre naturel attaché contre des murailles & a des rochers : il est préférable au Salpêtre ordinaire pour la poudre à canon.

SALSIFIX, racine : il y en a de deux sortes. Les Salsifix communs, & ceux d'Espagne qu'on appelle Scorsoneres, qui sont d'un grand usage dans les remedes. *Voyez* SCORSONERE.

On seme les Salsifix au Printems & au mois d'Août, en planches ou en plein champ ; il faut éclaircir le plant, l'arroser pendant les chaleurs, & avoir soin de le sareler ; on ne laisse en terre que jusqu'en Carême ceux semés au printems.

SANG. (crachement de) Remede. Prenez du sirop de roses seches, & de coings, de chacun une once & demie ; de la terre sigillée, & du bol d'Arménie de chacun un gros : on peut y ajouter quelques cuillerées d'eau de plantain : on mêlera le tout dont on fera un looch qu'on prendra d'heure en heure par cuillerées.

SANG. (vomissement de) Prenez interieurement du suc de la grande ortie depuis deux onces jusqu'à trois ou quatre. Ou prenez une poignée de sanicle, feuilles & queues ; & après l'avoir lavée & pressée entre deux linges pour la sécher, ensorte qu'il n'y reste point d'eau ni d'ordure : pilez-la, & la mettez infuser à froid du soir au matin dans un verre de vin blanc que vous coulerez par un linge en exprimant fortement le jus, que vous ferez avaler au malade a jeun, & il ne prendra rien que deux heures après.

Le jus de pourpier ou l'herbe même mangée comme on voudra, arrête le crachement de ſang : le ſuc de pervenche bû juſqu'à deux onces dans du vin rouge fait le même effet.

Prenez de l'alun de roche : formez-en des pilules de la groſſeur d'un gros pois : faites-en prendre au malade le poids d'un demi gros dans du pain à chanter : faites-lui avaler par-deſſus un verre de priſane contre les hémorragies, faite avec racine de grande conſoude, d'agrimoine, de chiendent, de feuilles de plantain, &c. Réiterez la priſe de ce remede de deux en deux heures, dans les occaſions où le vomiſſement eſt conſidérable.

Ces pillules ſont fort bonnes pour l'hémorragie du nez.

Sang meurtri deſſous l'ongle. Appliquez ſur le mal de la graiſſe de canard mêlée avec de l'euphorbe : cela fait réſoudre le ſang mort.

Sang caillé dans le corps par une chûte. La perſonne tombée doit avaler promptement un bon verre de vin pur, dans lequel on aura mis une muſcade rapée.

Le jus de perſil avec du miel étant avalé, fait vomir le ſang caillé dans l'eſtomac.

Ou faites avaler un verre d'huile d'olive, & tout le ſang & le cerveau ſe calmeront. Les herbes vulnéraires ſont excellentes dans ces cas. *Voyez* Vulneraires.

Pertes de Sang pour les femmes. (Remede contre les) Prenez de la renouée, de la bourſe à Paſteur, des fleurs de roſes rouges, de chacune une poignée. Faites-les cuire dans le vinaigre, & ajoûtez-y trois onces d'huile roſat ou de myrtile. On l'appliquera ſur le pubis.

Ou bien appliquez-y des linges trempés dans de l'eau froide, à laquelle on aura ajouté une quatrieme partie de vinaigre ; ce que l'on réiterera de tems en tems.

Faites prendre à la malade une demi once de ſuc de plantain, & autant de celui d'ortie dans un verre de la décoction de ces mêmes plantes : ou donnez-lui une

prisane faite avec la raclure de corne de cerf, & la moyenne écorce de saule; ou une dragme de poudre de fleurs de noyer desséchées avec du gros vin chaud.

Pertes de SANG provenant des hémorrhoïdes. Remede. Prenez de l'alun en poudre; mêlez-y autant de farine : faites-en un suppositoire avec le mucilage de gomme adragant dissoute dans de l'eau : il faut mettre un de ces suppositoires le matin, l'autre le soir & le garder deux heures; par ce moyen les vaisseaux se réunissent, & la cicatrice se trouve si forte qu'elle résiste aisément dans la suite aux efforts qu'on fait en allant à la selle; mais il faut observer un bon régime, & préférer le ris à toute autre nourriture; se purger plus d'une fois, & prendre des lavemens.

Pertes de SANG dans la grossesse. Ces pertes viennent subitement & avec douleur, & sont précédées de quelques causes qui ont pû les occasionner : elles sont très préjudiciables à la mere & à l'enfant; & il y a tout à craindre, si elles arrivent à la fin de la grossesse, car il n'y a que l'accouchement qui puisse faire cesser l'hémorragie. Selon d'habiles Médecins elles proviennent de ce que l'arriere-faix se détache du fond de la matrice, & ils prétendent que dans ces circonstances les saignées sont contraires; que les remedes astringens sont inutiles, & qu'il n'y a pas d'autres moyens que de hâter l'accouchement, de peur que les forces de la femme ne soient entierement épuisées. On doit donc mettre la main à l'œuvre, dès que les douleurs de la femme se ralentissent, & qu'elle a des tintemens d'oreille & des foiblesses : ils soutiennent que par-là on donne la vie à la mere, & qu'on procure du moins le baptême à l'enfant, au lieu que si on tarde, la mere & l'enfant périssent. Que si au contraire l'arriere-faix est attaché à l'orifice de la matrice, ce qui peut occasionner la mort de la mere, malgré le secours de l'accouchement; ils sont d'avis qu'on détache doucement l'arriere-faix, en glissant les doigts par-dessous, & qu'on se fasse ainsi jour jusqu'à l'enfant qu'on saisira par les pieds pour le tirer du sein de la mere : c'est le

sentiment de M. Petit Médecin, & de M. Fried, célebres Accoucheurs. *Journ. œconom. Sept.* 1758.

SANGLIER. (le) Est un porc sauvage qui se tient dans les forêts : il apporte en naissant toutes ses dents, il en a quatre qu'on appelle défenses, savoir : deux en haut qui servent à éguiser les deux de dessous, qui sont meurtrieres : les deux d'en haut se nomment les *grez*, & les deux d'en bas *limes*, *dagues*, ou armes de la *barre*. Les dents de la machoire inférieure, sortent de sa gueule, & se tournent en demi cercle.

Le rut des Sangliers est au mois de Décembre, & dure trois semaines, leur venaison, à la mi Septembre, jusqu'au commencement de Décembre ; c'est le tems de les chasser.

Quand le Sanglier est jeune, on l'appelle *Marcassin* ; à deux ans, *Ragot* ; à quatre ans, *Quartan*, ou à son tiers ; il est alors fort dangereux : à six ; grand Sanglier ; à sept, grand vieux Sanglier. La femelle du Sanglier s'appelle *Laie*, elle ne porte qu'une fois l'an.

Les Sangliers font leur bauge dans les bois, garnis d'épines & de ronces, & ils vivent de tous grains, fruits & racines.

Allure du Sanglier, ou marques auxquelles on juge de sa qualité. Ses *formes* sont grandes & larges ; ses *pinces* de la trace de devant, rondes & grosses, le *talon* large, les *gardes* ou *ergots* grosses & ouvertes, le *fouil* (c'est l'espace qu'il a barbouillé) : toutes ces marques font connoître sa grandeur.

Chasse du Sanglier. Elle se fait aux accours, avec les levriers & le limier, des arquebuses, des amorces & des toiles dans les enceintes. On appelle *vautrait*, le grand équipage, entretenu pour le Sanglier : on appelle encore *vautrait*, des chiens mâtins qu'on prend chez les paysans, & qu'on éleve exprès : les chiens courans sont encore très propres à cette chasse ; mais ils doivent être grands, & plus épais de corps que les autres. On doit parler aux chiens comme pour le loup.

Un jeune Sanglier à son tiers n'est pas courable,

car il court plus vite qu'un cerf ; mais à son quart d'an, on le peut prendre à force : on ne met après lui que des mâtins ou de vieux chiens, & sages : il se détourne comme le cerf, & on y met des relais de la même maniere.

Au printems & en été, on les trouve dans les endroits où il y a beaucoup de buissons ; & surtout là où il y a des bleds verds : en automne, dans les forêts : c'est là où ils font leurs mangeures.

Dès que le Sanglier est tué, on doit lui couper les suites ou testicules ; car elles corromproient toute la chair en peu de tems. *Voyez* Hure.

La chair du Sanglier est fort nourrissante, se digere plus facilement que celle du cochon ; & les parties qui en sont les plus estimées, & bonnes à manger, sont la hure, autrement la tête, & les filets, ce qui comprend toute la chair du dos, le long des reins.

Les défenses du Sanglier servent à faire des hochets qu'on donne aux enfans pour leur faire percer les dents : la graisse de Sanglier est résolutive, elle fortifie & adoucit : le poil de Sanglier sert à faire toutes sortes de brosses ou vergettes.

SANGSUE. Insecte aquatique, de la figure d'un gros ver, & long comme le petit doigt : on s'en sert en médecine, en les appliquant sur la peau, pour sucer le sang, & détourner quelque fluxion : les plus petites, & qui sont vertes sur le dos, & rouges sur le ventre, sont préférables aux autres. On les fait dégorger quelques jours dans de l'eau, avant que de s'en servir, afin qu'elles s'attachent plus vite : quand on veut les retirer, il faut jetter dessus un peu de sel, ou de lin brulé.

SANICLE. Plante qui croît dans les bois : elle porte au bout de ses branches de petits boutons blancs, faits commes des fraises. Son goût est amer ; elle est fort astringente & dessicative : c'est une des premieres vulneraires ; on en prend en décoction pour les ulceres, fistules, hernies : une poignée de ses feuilles & queues, pilée & infusée à froid, toute une nuit, dans un verre de vin blanc, est un excel-

lent remede dans les pertes de sang, quelles qu'elles soient. On applique aussi sur les plaies, l'herbe de Sanicle pilée.

SANTAL. Bois qui vient des Indes; il est citrin, blanc ou rouge: le premier est le meilleur; il doit être encore dur & pesant. Ce bois est cordial & aromatique, il fortifie l'estomac & le cerveau, il purifie le sang, & arrête les obstructions.

SANTÉ. Régime pour l'entretenir. En général, les mets les plus simples doivent toujours être préférés aux ragoûts, & aux mets qui sont composés: outre que ceux-ci sont moins faciles à digerer, ils excitent encore un appétit déréglé, & donnent occasion de surcharger l'estomac.

Les personnes qui s'appliquent à des études sérieuses, doivent user, ainsi que les vieillards, d'alimens plus aisés à digerer, que ceux qui vivent du travail de leurs mains, & que ceux qui sont entre deux âges: ces derniers qui ont coutume de beaucoup dissiper, ne peuvent se passer d'une nourriture abondante; au contraire, comme on ne fait que très peu de dissipation, lorsqu'on vit dans l'oisiveté, & qu'on ne se donne aucun exercice, ni de corps, ni d'esprit, on ne doit manger que fort sobrement; on doit même se dérober quelque souper de tems en tems.

On doit aussi faire attention à la qualité des boissons, telles que l'eau, le vin, les liqueurs. Ainsi, il faut user autant que l'on peut, de la plus legere & la plus pure, du vin le plus mûr & le moins fumeux. A l'égard des liqueurs, on n'en doit prendre que rarement, & en petite quantité; leur excès est toujours pernicieux, ainsi que celui du vin de Champagne, des vins de liqueur, &c.

Rien de plus pernicieux que de se charger l'estomac d'une trop grande quantité d'alimens, quoique bons par eux-mêmes: on ne doit pas éviter avec moins de soin, les alimens cruds & indigestes, tels que les ragoûts, soit en gras, soit en maigre.

Le plus sûr moyen de conserver la Santé, est de vivre d'un régime simple & sobre; mais on doit connoître les alimens qui nous sont propres, & la



qualité qu'on en doit prendre. Les alimens secs & salés maigrissent le corps ; ceux qui sont âcres & terrestres nourrissent mal ; ceux qui sont difficiles à digerer, accablent l'estomac ; ceux qui sont trop faciles, se corrompent aisément dans des entrailles trop chaudes. Les alimens les plus purs, les plus simples, les plus faciles à préparer, sont aussi les meilleurs. L'homme prudent rejette les ragoûts trop salés, ou trop épicés, toutes les especes de pâtisserie, les truffes, les champignons, & mille autres ingrédiens qui empoisonnent en flattant l'appétit : il s'abstient autant qu'il peut, de saucisses, de boudins, d'andouilles, de cervelats, & de toutes les viandes indigestes & endurcies à la fumée ; il boit peu de vin, de peur d'irriter les organes nécessaires à la vie.

On doit avoir aussi égard à la quantité, quoiqu'il soit difficile de la fixer : la regle la plus certaine, est de ne point passer les bornes de son appétit : la gourmandise accable le corps de crudités, qui sont le germe de presque toutes les maladies : d'un autre côté, la trop grande diette épuise le corps, & le fait vieillir avant le tems.

Les personnes robustes doivent plus manger que celles qui sont d'une foible complexion, en faisant toujours attention à la nature des alimens : mais en général, on n'est pas obligé de vivre toujours de la même nourriture, pourvu qu'on n'en prenne que de la saine.

Recette d'une liqueur pour la Santé, d'après l'expérience qu'en a faite un homme qui a vécu jusqu'à l'âge de quatre-vingt dix-huit ans, sans ressentir les incommodités de la vieillesse. Mettez dans un pot de terre vernissé, deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de riviere, une once de canelle pilée, une noix muscade rapée, douze clous de gerofle concassés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & six onces de sucre candi : ensuite couvrez le pot avec son couvercle, luttez le bien avec de la pâte, & mettez-le sur un fourneau, ou dans un four : si c'est sur un fourneau, donnez d'abord grand feu, &

lorsque vous jugerez que la composition commence à bouillir, diminuez le feu, & laissez-la mitonner pendant quatre bonnes heures : si c'est dans un four, laissez-l'y huit heures. Au bout de ce tems, retirez le pot & le laissez réfroidir, ensuite déluttez-le & versez promptement la liqueur, par un entonnoir garni d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc resté dans le linge peut servir à faire une seconde liqueur, en y mettant seulement une pinte de vin & autant d'eau. Prenez de cette liqueur le matin, une cuillerée sur quatre doigts de vin : au reste, la personne qui a donné cette recette, n'en usoit que de deux jours l'un. A l'égard de la seconde liqueur, on en doit prendre en plus grande quantité.

Prisane de Santé. Prenez une demi-mesure de bonne avoine bien nette & bien lavée, une poignée de chicorée sauvage; faites bouillir le tout dans six pintes d'eau, pendant trois quarts d'heure ; ajoutez une demi once de crystal mineral, & un quarteron de miel blanc : laissez bouillir le tout une demi heure, coulez la liqueur à travers un linge, & conservez la dans une cruche : prenez en le matin à jeun, deux bons verres, & restez deux heures sans manger : buvez en autant l'après diné, le tout pendant quinze jours : les personnes foibles n'en prendront qu'un verre le matin. Ceux qui sont trop resserrés ou trop replets, doivent commencer par quelques lavemens, ou legere purgation : cette boisson tient le ventre libre, provoque les urines, fait cracher, dégage le cerveau, rafraîchit, délivre les membres d'une lassitude importune, fortifie tout le corps, réjouit l'esprit, préserve de maladies, & entretient le corps en santé & en vigueur : on peut la prendre dans les differentes saisons de l'année, sur-tout l'été, mais non dans les grands froids.

SAPIN. (le) Arbre résineux, fort haut & fort droit, il croît dans les montagnes & dans les pays froids : ses feuilles sont longues & piquantes, rangées en peigne, son bois est sec & leger, son écorce est blanchâtre. La Pesse ressemble au Sapin, si ce n'est

n'eſt que ſon écorce tire ſur le noir & qu'elle eſt gluante, & que ſon bois eſt bien meilleur : le Sapin, de même que la peſſe produiſent la réſine, qui a une vertu détergente, & eſt fort bonne pour les plaies fraîches. Si on en veut élever, on doit en ſemer la graine au mois d'Octobre, dans un lieu ombrageux, & l'y laiſſer juſqu'à ce que le plant ait trois ou quatre pieds de haut : le grand débit du bois de Sapin eſt en planches de différentes grandeurs & groſſeurs.

La réſine qui eſt entre ſes écorces eſt fort bonne pour les plaies fraiches de la tête, elle purge auſſi les humeurs bilieuſes, & nettoie les reins. Les pommes de Sapin ſont aſtringentes ; on s'en ſert extérieurement dans les inflammations, & contre les verrues & cors des pieds. *Voyez* Peſſe.

SARCELLES *ou* CERCELLES. Oiſeaux de riviere qui tiennent du canard ; mais qui ſont plus petits : le mâle a la tête rouge, avec des marques noires ſous l'eſtomac, & la femelle a le ventre gris. La chair des Sarcelles eſt beaucoup plus délicate, & de meilleur goût que celle des canards : on les prend comme les canards, tant au lacet qu'au fuſil.

SARCLOIR. Sorte de petit couteau recourbé, deſtiné pour ſarcler ; c'eſt-à-dire, ôter le méchantes herbes qui naiſſent parmi les bonnes, & les offuſquent.

SARIETTE. Plante de jardin : ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, ſes feuilles petites & velues, d'une odeur piquante, ſes fleurs de couleur blanche, tirant ſur le pourpre ; elle eſt chaude & apéritive : on l'emploie dans les dégouts, les crudités & les autres affections de l'eſtomac ; la léthargie & les aſſoupiſſemens : elle eſt bonne auſſi contre la toux, l'aſthme, & les autres maladies de la poitrine.

SARRASIN. (bled) *Voyez* Bled.

SAUCISSES. Maniere de les faire. Prenez de la chair de porc, mêlez-y un peu de veau : hachez bien le tout avec un peu d'échalotte, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes, mettez-y un peu de mie de pain bien fine : prenez

des petits boyaux de cochon, nettoyez-les, remplissez-les, avec un cornet de fer blanc, de cette chair, en la faisant entrer avec le gros doigt: piquez le boyau avec une épingle; étant plein, unissez-le bien avec la main, & le marquez de la grandeur que vous voulez: faites-griller vos Saucisses à petit feu.

SAUGE. Plante. Il y a la grande & la petite: celle-ci est la plus estimée; ses tiges sont d'un verd blanchâtre, ses feuilles assez longues & épaisses, d'un goût aromatique, & tirent sur le blanc: ses fleurs sont bleues, & ont de l'odeur: elle se multiplie de plantes éclatées: on n'en met guere qu'en bordure. La Sauge est chaude & astringente, céphalique & diurétique: on s'en sert à la maniere de thé, contre les affections du cerveau, comme le vertige, l'épilepsie, les catarrhes, l'apoplexie; elle est utile dans les indigestions & foiblesses d'estomac, les vents, la colique, suppression des mois & des urines.

SAULE. Arbre médiocrement gros: son bois est blanc, leger, pliant; mais difficile à rompre. Les Saules deviennent plus gros dans les endroits humides. Quoique ce soit un arbre aquatique, il vient néanmoins dans les lieux secs, comme les bois, & il ne veut pas avoir ses racines dans l'eau comme l'aune; mais il se plaît dans une terre humide, comme fossé, chaussée, prairie. Les Saules se multiplient de branches: lorsqu'on veut faire une saussaie, on doit choisir les plus belles & grosses comme le poing, & longues de six à huit pieds, les tailler en talus par le gros bout, & les planter dans des trous profonds de deux pieds. On peut les planter plus dru si le fonds est bon: dans les deux premieres années on doit les amander au mois de Mars; & ne laisser à la tête que les plus belles branches; ensuite les étêter tous les quatre ans, au mois de Février, & le plus près du tronc qu'il est possible; mais si on veut en avoir de grandes perches, on se contente de les émonder sans les étêter.

Les feuilles de Saule sont rafraîchissantes: leur décoction est bonne pour le crachement de sang; on

en lave les pieds en forme de lotion dans les insomnies, les fievres; son écorce arrête les pertes de sang des femmes : on distingue le Saule en mâle; celui-ci ne porte point de chataigne; & en femelle qui porte la graine.

Les gros troncs du Saule se débitent en planches, pour des tablettes & armoires : on les vend aussi en pieces que l'on fend pour des échalas, & en perches pour les espaliers & treillages.

SAUMON. Poisson de mer, gros, long, & large à proportion : sa gueule est garnie de dents, ses yeux grands & d'un bleu noir. Au printems il remonte dans plusieurs rivieres; car ce poisson va toujours à contre-fil de l'eau, & cherche les endroits où il y a de la bourbe; particulierement dans les mois de Mai, Juin & Juillet.

La femelle du Saumon a le museau plus long & plus crochu, la chair moins rouge, le ventre plus plat, le corps semé de taches brunes.

Pêche (du). Il se prend au grand filet ou à la nasse, ou bien avec la fouine. La fouine est un instrument de fer à deux ou trois fourches, emmanché au bout d'une perche, & avec lequel on perce les gros poissons. C'est au mois de Mai qu'on le pêche avec ce dernier instrument, & en Mars avec les filets.

Ces filets doivent occuper presque toute la largeur de la riviere où on les pêche : on les prend encore dans des digues faites exprès, où il y a des barreaux que les Saumons font ouvrir facilement avec leur tête, & qui se referment ensuite.

On sert le Saumon entier, ou coupé par moitié. Maniere de l'accommoder. On le coupe en tranches ou bardes, on le fait mariner avec un peu d'huile ou beurre, sel, poivre; on le fait griller, en l'arrosant de sa marinade; & on sert dessus une sausse ou ragoût : on le sert aussi cuit au court-bouillon. Pour cet effet vuidez le Saumon, nettoyez-le, ficelez-le au milieu, mettez le sur un linge, assaisonnez-le de sel, de poivre, de clou muscade, oignons, ciboules, persil, tranches de citron, feuilles de lauriers, basilic; pêtrissez une livre de beurre dans

un peu de farine, mettez-le dans le Saumon, pliez-le de son linge, mettez-le dans une poissonniere de sa grandeur, avec du vin, de l'eau & du vinaigre; faites-le cuire à grand feu : étant cuit, mettez-le sur la braise, voyez s'il a assez de sel, & dressez-le sur un plat, avec une serviette dessus & du persil verd sur le Saumon.

Tranches ou tronçons de Saumon grillées. Faites fondre du beurre dans une casserolle, mettez y un peu de sel, frottez les tranches du Saumon de ce beurre, & faites-les griller à petit feu : faites une sausse blanche avec beurre frais, pincée de farine, couple d'anchois hachés sans arête, quelques câpres, une ciboule; assaisonnez la de sel, poivre, muscade : mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre : le Saumon étant grillé retournez-le, & remettez du feu : tournez la sausse sur le fourneau; & étant liée à propos, mettez-la dans un plat, & mettez dessus les tranches de Saumon.

SAUMURE. C'est le jus qui reste dans le saloir, après qu'on en a ôté toute la chair. Cette Saumure est composée du suc de la chair du porc, & de sel : on peut l'employer une seconde fois; mais il faut auparavant la faire bouillir dans l'eau de fontaine, l'écumer, & la faire clarifier sur le feu.

SAUSSE-ROBERT. On la fait avec des oignons coupés en dez, passés dans une cassetole avec un peu de lard fondu en les remuant toujours : étant à demi roux on égoutte la graisse, on les mouille de jus, on les laisse mitonner à petit feu, on les assaisonne de poivre & de sel : lorsqu'ils sont cuits, on les lie d'un coulis de veau & de jambon.

SAUSSE au pauvre homme. Epluchez bien de la ciboule, hachez la, mettez la dans une saussiere, avec du poivre, du sel & de l'eau; on la sert froide. On peut la faire encore avec ciboule, persil, huile & vinaigre.

Voyez les autres Sausses, aux articles pour lesquels elles se font, comme la Sausse au jambon, bécasse, &c. *Voyez* Jambon, &c.

SAVON. Composition qui sert à dégraisser & blan-

chir le linge. Elle se fait avec des cendres de l'herbe appellée *Kali* ou soude, & de la chaux vive en pierres, & qu'on éteint à demi : on la mêle, quand elle est en poudre, avec la soude, en agitant beaucoup l'un & l'autre : on met le tout dans un tonneau défoncé par un bout, on jette de l'eau dessus; elle doit surnager d'un pied & demi, on l'y laisse pendant quatre heures, puis on l'ôte, on la met à part & on en remet de la nouvelle, & cela pendant quatre fois; puis on fait fondre deux cens livres de suif de mouton ou de bœuf; & étant fondu, on y verse un ou deux seaux de la seconde eau mise à part, & ensuite de la premiere & seconde peu-à-peu, & jusqu'à ce que le Savon soit ferme en le tirant sur le bord de la chaudiere : alors on y met deux onces d'alun de roche fondu, sur douze livres de suif. Le meilleur Savon est celui d'Alican, puis celui de Carthage, celui de Marseille & de Toulon. Le Savon blanc est dur, & le noir est mou.

SAVONETTES. On les fait avec du Savon de Toulon ou de Genes : on le coupe bien mince; & après l'avoir fait secher à l'air, on l'arrose de l'eau de lavande : lorsqu'il est amolli, on le pile bien; on y mêle ensuite deux livres d'amidon en poudre, une once d'essence de citron, une poignée de sel : l'on pile le tout, & on roule cette pâte en Savonnettes.

Maniere de faire soi-même des Savonnettes ordinaires. Prenez six livres de savon, coupez-le mince, faites le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir six citrons coupés par morceaux, & passez par un linge avec expression les citrons. Le savon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y trois livres d'amidon en poudre, un filet d'essence de citron, mêlez le tout dans le savon, & pêtrissez-le bien : la pâte étant faite; roulez vos Savonettes de la grosseur que vous voudrez, & les marquez en même-tems.

SCABIEUSE. Plante qui croît dans les prés, les montagnes & les bois, ses tiges sont hautes de trois pieds, rondes & velues : ses fleurs qui viennent en

forme de bouquets ronds, tirent sur le pourpre. Cette plante est chaude, sudorifique & pectorale ; on s'en sert dans la toux, l'asthme, la pleuresie : elle est bonne aux ulceres des jambes, à la gale, à la teigne, aux abcès des parties internes. Le syrop de Scabieuse est excellent dans la petite verole, lorsqu'elle se jette sur les parties internes ; son jus efface les rousseurs & les taches du corps.

SCAMMONE'E. Suc ou gomme qui découle d'un arbre qui croît dans le Levant, aux environs d'Alep. La bonne Scammonée est legere, friable, résineuse, grise, d'un goût un peu amer ; elle est purgative, & évacue par le bas les humeurs bilieuses, sereuses & mélancoliques ; mais comme elle a beaucoup d'acrimonie, elle a besoin d'être corrigée : la dose est depuis quatre grains jusqu'à dix-huit.

SCEAU DE SALOMON. Plante qui croît dans les lieux ombrageux. Ses tiges sont hautes d'environ trois pieds, & rondes, ses feuilles larges ; ses fleurs forment une espece de cloche, sa racine est médicinale : une once coupée par morceaux, & infusée dans du vin blanc, guérit les descentes des enfans, si on leur en fait boire deux ou trois prises par jour : cette décoction est bonne aussi pour la gravelle.

SCELLÉ. (un) Est l'apposition du sceau aux armes du Roi, faite par le Juge du lieu, ou par un Commissaire, sur les armoires, cabinets, portes de chambres où sont les biens, meubles & papiers d'un défunt ou d'un absent, pour les conserver à ses héritiers, ou à ses créanciers. On ne peut point rompre ou lever le Scellé, qu'en présence de celui qui l'a posé.

Après la levée du Scellé, la regle est qu'on fasse l'inventaire des biens meubles & papiers du défunt, en présence des personnes intéressées, ou des Notaires & Procureurs par elles commis.

Plusieurs personnes ont droit de faire apposer le Scellé. 1°. Tout créancier d'une somme certaine & fondé en titre. 2°. La veuve, pour la répétition de ses conventions matrimoniales. 3°. Les héritiers du défunt qui craignent que la veuve ne détourne les

effets du défunt. 4°. L'Exécuteur testamentaire, afin de pouvoir rendre un compte fidéle de tout ce dont il aura été saisi pendant l'an & jour de son exécution. 5°. Le Procureur du Roi, pour la conservation des biens des enfans quand ils sont mineurs, lorsqu'ils n'ont point de tuteur, ou curateur. Bien plus, les créanciers d'un débiteur vivant, peuvent faire apposer le Scellé sur ses biens, en cas de faillite ou banqueroute, d'emprisonnement pour dette, ou d'absence. Le scellé doit être apposé le plutôt qu'il est possible, après la mort du défunt.

Pour faire apposer le Scellé, on doit en demander la permission par Requête au Juge des lieux. Au Châtelet de Paris, les héritiers ont droit de faire apposer le Scellé sans ordonnance du Lieutenant civil, quand le corps du défunt est encore dans la maison, & ce à la Requête des héritiers & créanciers. Dans les Provinces ce sont les Prevots & Baillifs qui apposent le Scellé : le Procès verbal d'apposition de Scellé, contient une description des endroits où il a été apposé · l Officier qui l'a apposé doit laisser les Scellés en la garde d'une personne qui doit s'en charger volontairement, pour les représenter quand il sera ordonné. On peut s'y opposer à la levée d'un Scellé, ou en faisant inserer son opposition dans le Procès verbal du Commissaire, ou en lui faisant signifier son opposition par un acte séparé. Pour faire lever le Scellé, il faut que les parties intéressées & opposantes soient assignées au jour marqué, & donner Requête à cet effet. Lorsque le Scellé a été apposé à la Requête de la veuve, il n'est pas nécessaire que le Procureur du Roi, ni son Substitut y soient.

SCIATIQUE. Espéce de goutte qui se fait sentir aux hanches, au haut des fesses & des cuisses : on connoît qu'elle est telle, lorsque par la douleur qu'on éprouve, il semble qu'on vous ronge pour ainsi dire les os.

Remede. Prenez de la racine de bryone blanche, deux onces. Vous la pilerez dans un mortier, & vous y mêlerez suffisante quantité d'huile de graine de lin. Vous l'appliquerez sur la partie malade en forme de

cataplasme. On en continuera l'usage plusieurs jours de suite.

Autre remede. Il faut frotter devant le feu, l'endroit affecté, avec de l'huile de laurier, ou le frotter fortement avec une serviette bien chaude, & jusqu'à rougeur, & le bassiner ensuite avec du vin blanc; ce qui doit être répété plusieurs fois. *Eph. d'All.*

Autre remede. Prenez de la poix de bourgogne ce que vous voudrez; pêtrissez-la avec suffisante quantité d'huile de semence de moutarde, tirée par expression.

SCOLOPENDRE, ou Langue de cerf. Plante qui pousse des feuilles longues d'un demi pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue: elle croît dans les lieux ombrageux, & entre les pierres Ses feuilles sont rafraîchissantes, pectorales & vulnéraires; elles sont d'un grand usage en ptisane dans les maladies de poitrine, le crachement de sang, & pour arrêter le cours de ventre.

SCORBUT. (le) Maladie qui a pour cause, la corruption du sang, ou du moins l'épaississement de la lymphe qui est chargée de sels grossiers, lesquels se sont formés, ou par la respiration d'un air marin, ou trop renfermé, ou par un trop long usage d'alimens salés & secs, ou d'autres causes semblables: de-là naissent les différens maux qu'éprouvent ceux qui sont attaqués de cette maladie, comme les lassitudes universelles, les langueurs, la foiblesse, les ulceres aux gencives & aux levres, les taches aux cuisses & jambes, qui de rouges deviennent noirâtres, & se répandent par-tout le corps, l'ébranlement des dents, une salivation abondante, une haleine de mauvaise odeur: à ces accidens il s'en joint quelquefois d'autres, comme la pesanteur de tête, le gonflement de l'estomac, les flatuosités, le dégoût, le vomissement, le dévoiement.

Remede pour cette maladie lorsqu'on s'y prend assez à tems, & qu'elle n'a pas fait un trop grand progrès. 1°. Si le malade a quelque difficulté de respirer, qu'il ait eu quelque crachement de sang, & s'il n'est ni bouffi ni enflé, on doit lui faire une sai-

gnée du bras; un lavement sur le soir, composé d'une chopine d'urine d'enfant ou d'une personne saine, on y délaiera deux onces de miel mercurial: s'il y a dévoiement, le lavement doit être adoucissant & fait d'une décoction de bouillon blanc, son, graine de lin, tête de pavot blanc, & une cuillerée d'huile d'olive. Tous les jours de la maladie faire donner un ou deux lavemens semblables.

3°. Le lendemain lui donner la poudre vomitive, ou le kermès minéral, & si le malade n'en pouvoit soutenir l'action, lui faire prendre des purgatifs.

4°. Le troisiéme jour il commencera l'usage de l'opiat anti-scorbutique, c'est-à-dire, un demi gros le matin à jeun en bol, & pareille dose quatre heures après le dîner, & après chaque prise, un bouillon anti-scorbutique: après le bouillon, il fera bien de se promener dans sa chambre ou à l'air pendant une demi-heure; il boira chaque jour à différentes reprises une pinte d'eau martiale; le tout pendant un mois, en se purgeant tous les cinq ou six jours alternativement Si au bout de ce tems la maladie ne diminue pas considérablement, le malade recommencera les mêmes remedes, mais il faudra joindre aux bouillons anti-scorbutiques, le corps, le cœur & le foie d'une vipere écorchée & coupée par tronçons, après en avoir ôté la tête, la queue & les entrailles: au défaut on y substitue un gros de poudre de vipere: pour procurer une grande transpiration, laquelle est absolument nécessaire; si même elle est difficile à venir, on doit avoir recours à quelque sudorifique.

5°. Si le malade sent de vives douleurs dans les membres, les lui frotter deux fois le jour avec l'esprit de vin camphré: faire la même chose pour les taches & les duretés.

6°. Lorsque les gencives sont gonflées & ulcérées, on doit 1°. enlever le tartre qui est sur les dents; 2°. scarifier les gencives avec la pointe d'une lancette pour en exprimer le sang autant qu'il sera possible, y appliquer un petit linge trempé dans le baume du Pérou: de même pour l'ébranlement des dents; faire ce pansement trois fois par jour; 3°. s'il y a pourriture

dans les gencives, les toucher, mais doucement avec l'esprit de vitriol, tempéré d'eau commune un peu tiede ; puis faire rincer la bouche avec l'eau tiede & miel blanc ; employer le même remede pour les ulceres aux levres & aux joues : lorsqu'il y a des callosités, on les emporte avec des ciseaux faits à cet effet ; 4°. si la racine de la dent est gâtée par la malignité de l'humeur, on dépouille ce qui en est altéré, en appliquant des plumaceaux trempés dans la graine de moutarde infusée dans du vinaigre & un peu d'eau, ce que l'on réitere jusqu'à ce que la carie soit tombée, sinon on arrache la dent s'il le faut ; 5°. lorsque par la malignité de l'humeur il se forme une tumeur dans la machoire, qui perce à travers la joue, ce qui arrive sur-tout aux enfans, on y applique un cataplasme résolutif ; 6°. s'il y a carie dans les autres os du corps, on doit employer les mêmes remedes que dans le scorbut vérolique, c'est-à-dire, des remedes mercuriaux. La nourriture des scorbutiques doit être des bouillons faits avec bœuf, mouton, volaille, & les herbes antiscorbutiques, comme beccabunga, cochlearia, cresson, celeri, cerfeuil, chicorée sauvage ; des panades, viande blanche en petite quantité & avec de la moutarde ; un potage & œufs frais à souper.

Si l'acide domine dans cette maladie, c'est-à-dire, si le malade est pâle, sans chaleur & sans soif ; s'il a des taches sur la peau un peu enflammées ou un peu livides, des gencives dures & calleuses : prenez deux pintes de petit lait dans lesquelles vous mettrez infuser à petit feu pendant une heure, une once de racines de raifort sauvage, ou à leur défaut de celles d'aunée ; vous mettrez ensuite infuser dans la décoction pendant un quart d'heure une poignée de feuilles de fumeterre, d'oseille, de beccabunga, de tréfle d'eau; vous passerez la liqueur avec expression, & vous y ajouterez une once de syrop de limon sur chaque pinte, dont le malade pourra boire de trois heures en trois heures.

Mais si le scorbut est accompagné de puanteur dans la bouche ou dans l'haleine ; si les gencives sont molles & sanguinolentes ; les urines troubles & bourbeuses, on ne doit pas user de l'apozême précédent ; mais



on doit mettre en usage les sucs d'orange & de limon, les plantes aigrelettes, le petit lait, les eaux minérales ferrugineuses, le gargarisme, & le liniment antiscorbutiques.

SCORDIUM. Plante qui naît dans les lieux marécageux: ses tiges sont quarrées, velues, & serpentent, elles ont un goût amer, & l'odeur de l'ail: ses feuilles sont vulnéraires, sudorifiques. On en fait usage dans les maladies pestilentielles, les obstructions du foie & de la rate, & sur-tout contre les vers: on le donne en décoction, & on met une poignée pour chaque pinte d'eau.

SCORSONERE, Plante de jardin. Ses feuilles sont longues d'un bon pied, sa tige de même: sa fleur est jaune: sa racine est d'un grand usage dans les remedes contre la morsures des serpens, la peste, la mélancolie, l'épilepsie, le vertige, la petite vérole, &c. C'est une des meilleures racines qu'on puisse cultiver: elle se multiplie de graine qui est blanche, menue & ronde. On la séme en bonne terre & à six pieds de fond, au printems & au mois d'Août, ou en rayons, ou en planches ou en plein champ: il faut éclaircir le plant quand il est haut de sept à huit pouces; l'arroser & le sarcler.

SCROPHULAIRE. Plante qui croît dans les lieux ombrageux & humides: sa tige est haute de deux à trois pieds; ses feuilles tirent sur le noir, & ses fleurs sur le pourpre: sa racine est grosse, noueuse, inégale & d'un goût amer; elle est chaude, incisive & vulnéraire. Son usage est dans les hémorroïdes, les écrouelles, les ulceres, les gales malignes: on peut prendre de cette racine en décoction; & si c'est en poudre, la prise est de demi-dragme à une dragme. On en fait encore un onguent, étant pilée avec du beurre frais, que l'on applique sur les parties affligées.

SCRUPULE (le) sorte de poids qui est souvent prescrit dans la préparation des remedes, & dont on se sert pour fixer la dose des différentes matieres ordonnées. C'est la pesanteur de 24 grains; à estimer le grain, le poids d'un grain d'orge: on désigne le scrupule par ce caractere ℈.

SEIGLE. Eſpéce de bled fort connu qui vient après le froment, & dont ont fait du pain, qui eſt à la vérité de difficile digeſtion. Sa tige monte juſqu'à cinq ou ſix pieds. Ses épis & ſes grains ſont plus longs que ceux du froment, mais ils ſont maigres. On ſeme l'hiver le grand Seigle, & au printems le petit.

On mêle de la farine de ſeigle avec celle de froment, & le pain en eſt plus leger & de meilleur goût. Sa farine miſe en cataplaſme diſſipe les tumeurs douloureuſes des éréſipeles & de la goutte; la décoction du ſon arrête le cours de ventre. On applique du pain de ſeigle dans les douleurs de tête & les foibleſſes d'eſtomac: mâché avec du beurre, il fait mûrir les tumeurs.

Le Seigle veut une terre ſeche & de peu de ſubſtance, & on doit le ſemer en tems ſec, parcequ'il court riſque de pourrir, plus qu'un autre grain.

Le meilleur Seigle, tel que doit être celui qu'on ſeme, eſt d'un gris tirant ſur le noir.

Le Seigle dans les pays où il abonde dégenere ſouvent en bled cornu. On l'appelle ainſi, parceque les grains ſortent de l'épi avec la forme de corne noire, ils ſont blancs en dedans, & ſont plus durs que les grains ordinaires. Cette ſorte de bled cauſe de grandes maladies, telles que le ſcorbut à ceux qui mangent du pain de bled de Seigle pur, ainſi infecté. Le meilleur expédient pour prévenir ce mal, eſt de bien cribler le Seigle, & d'y mêler de bon froment.

Le Seigle eſt ſujet à l'ergot. On appelle ainſi une maladie des Seigles: c'eſt la même maladie que le charbon du froment: les grains ergottés ſont plus gros & plus longs que les autres; ils ſortent de la balle; ils ſont bruns ou noirs; leur ſurface eſt raboteuſe: étant mis dans l'eau ils ſurnagent d'abord, puis ils tombent au fond; ſi on les mâche, ils laiſſent ſur la langue un gout piquant. Il y a des gens qui prétendent que l'Ergot eſt produit par la piquûre d'un inſecte qu'ils croient être une petite chenille. On doit ſéparer du ſeigle par le ſecours du crible les grains ergotés, ce qui eſt facile du moins pour la plus grande partie, parceque ces grains malades ſont plus gros

que les grains ſains : & ſi on ne les ſéparoit pas, ils peuvent cauſer des maladies terribles, telles que la gangrene ſéche comme cela eſt arrivé aux Payſans de Sologne.

Le Seigle s'accommode des plus mauvaiſes terres & des années les plus ſéches : comme il a la propriété de rafraîchir, on en mêle un peu avec le froment qu'il rend plus tendre & plus agréable.

SEIGNEUR de Fief ou Seigneur Féodal, eſt celui qui poſſéde un Fief. *Voyez* FIEF.

Un homme qui a un fief doit connoître ce qu'il doit & ce qui lui eſt dû de droits Seigneuriaux : il doit connoître les droits honoraires comme la foi & hommage, & ceux qui ſont utiles, comme les cenſives, les lods & ventes, & il doit ſe faire rendre les aveux & dénombremens ; examiner ſi tous les droits qui lui ſont dûs y ſont bien détaillés ; ſi toutes les mutations & les bornes ſont bien expliquées, car les dénombremens & les déclarations reglent pour toujours les droits réciproques du Seigneur & du Vaſſal.

SEIGNEUR cenſier eſt le propriétaire d'un fief dont releve un héritage tenu en cenſive, & à qui le cens ou rente annuelle eſt due : il eſt auſſi le Seigneur direct du fonds de la terre qu'il a donné à cens.

Les Seigneurs des terres doivent protéger leurs Cenſitaires & encourager les Payſans ; l'Auteur de l'Eſſai ſur l'Adminiſtration des Terres, fait ſur cela des réflexions très-judicieuſes.

Le Payſan, dit-il, eſt timide : ſes facultés ſont trop petites pour qu'il puiſſe donner au hazard, & ſes lumieres trop foibles pour le ſoutenir contre le découragement, lorſque le ſuccès ne répond pas à ſes eſpérances : d'ailleurs, il eſt peu capable d'analyſer l'avantage d'une méthode ſur une autre. Elevé par ſon Pere dans une façon de travailler, il croiroit changer de religion s'il changeoit de culture : il nourrit deux vaches ; il ne comprend pas qu'il puiſſe en avoir quatre : il n'a point de luzerne ; elle ne réuſſit pas dans le pays ; il a eſſayé d'en ſemer : une ſéchereſſe, ou la mauvaiſe qualité de la graine a fait périr ſes eſpérances ; voilà tous les Habitans d'une Paroiſſe dégou-

tés Que doit faire un Seigneur pour les encourager : il en fera semer à ses frais ; il chargera de ce soin un Cultivateur intelligent & laborieux, tel que celui qui réussit le mieux dans la Paroisse : il lui fournira les graines, & lui enseignera les méthodes les plus reconnues ; il ne fera que de petites expériences, mais il ne se rebutera point, & il parviendra enfin à connoître ce qui est propre dans le pays, & la meilleure méthode de le faire fructifier. Qu'une aumône ainsi placée est utile ! Celui qui donne, amasse pour sa postérité : il enrichit le fonds dont il est Seigneur ; il éleve au travail une multitude d'hommes qui périroient par le découragement.

Un Seigneur enrichira toujours sa Paroisse en faisant acheter les denrées qui y croissent, sur-tout si elles n'ont pas beaucoup de débit : cela met en état le Paysan de payer, & l'encourage à cultiver, au lieu que s'il ne trouve pas à vendre il est consommé en frais & il périt de misere. Il y a mille façons d'occuper les familles, soit par le filage, le cordage ou d'autres ouvrages : une personne charitable peut procurer des biens infinis dans sa terre. Qu'un Seigneur achette les grains au prix courant, le Laboureur se trouvera débarrassé de sa denrée ; il paiera ses dettes : le Seigneur conservera ses grains, il en prêtera à ce Laboureur pour resemer, & il en vendra à l'Artisan à mesure que son travail lui fournira de quoi acheter. Il prêtera à cet autre de quoi acheter un troupeau de moutons ; à celui-ci de quoi avoir un attelage de chevaux pour faire des voitures publiques ; le tout après s'être informé d'eux, & avoir examiné leur conduite & leurs talens.

Si un Seigneur qui cherche à faire le bien, a dans son domaine une lande d'un grand nombre d'arpens, & dont il ne tire que peu de pâturages, il profite d'une année où le pain est cher & où les ouvriers ne sont point occupés ; il fait défricher ce fond à ces pauvres gens, & leur vend à un prix raisonnable, les grains qu'il a eus la prudence d'amasser : il fait une aumône bien placée, & il a pour récompense un champ en valeur dont les premieres récoltes lui payeront avec usure sa dépense.

Mais la culture qu'il doit favoriser le plus, c'est celle des pâturages & des grains. Les Seigneurs doivent donc s'attacher à procurer les moyens d'augmenter les troupeaux & l'abondance des grains; car c'est pour eux en même-tems qu'ils travaillent.

SEIGNEUR haut justicier (le), est celui qui a le droit de faire administrer la Justice dans tout son Ressort, tant pour le civil que pour le criminel: il a la haute, moyenne & basse Justice; les premiers honneurs, après les Patrons, lui sont dûs, dans les Eglises bâties dans l'étendue de sa haute Justice: s'il n'y a point de Patron, il doit avoir son siege au lieu le plus honorable; & après sa mort, ses héritiers ont droit d'y faire mettre une litre ou ceinture funebre avec ses armes.

SEL. Substance acide, dont la grande propriété est de ne craindre aucune corruption, & d'en préserver les viandes qu'on y laisse tremper. Il y a plusieurs sortes de Sels.

SEL marin ou SEL commun. C'est celui qu'on tire de la mer ou de plusieurs lacs salés, par évaporation, c'est-à-dire, en faisant bouillir de l'eau de la mer dans de grandes chaudieres, jusqu'à ce que toute l'humidité soit ôtée: il en reste un Sel blanc. Le Sel par cristallisation est celui qui se fait en détournant l'eau de la mer dans des creux ou marais qu'on appelle salans, pendant les chaleurs de l'été; car l'eau étant évaporée, il reste un Sel gris; c'est le meilleur.

Le Sel penetre, digere, ouvre, échauffe; il résiste à la corruption; il est bon contre les crudités de l'estomac; on s'en sert dans les lavemens; on l'emploie exterieurement dans l'apoplexie & les convulsions, la douleur des dents, &c.

L'achat du Sel n'est pas libre en France; la vente n'en peut être faite que par les Fermiers & Officiers du Roi. Ces Fermiers sont tenus d'acheter le Sel dans les salines, à un certain prix, d'y payer les droits du Roi, & de le faire conduire à leurs frais, aux greniers établis par le Roi, où ils font livrer le Sel au peuple par des Commis préposés. A l'exception de

quelques Provinces qui se nomment pays de franc salé, personne n'est exempt du droit des gabelles, & chacun en doit prendre dans le plus prochain grenier de son domicile : il y a des greniers de vente ; il y en a d'impôts. Dans les greniers de vente, chacun ne prend de Sel qu'autant qu'il veut, & la vente s'en fait par minot ou demi minot. Dans les greniers d'impôt, le Sel s'impose tous les ans, comme les Tailles ; chaque Paroisse a sa quantité imposée, & chaque particulier est obligé d'en prendre la quantité proportionnée à sa famille.

Sel de prunelle, ou Cristal minéral. Salpêtre dont on a emporté une partie du volatil, par le moyen du soufre & du feu. On le donne pour rafraîchir, & faire uriner dans les fievres ardentes & autres maladies qui proviennent de chaleur & d'obstruction : la dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme dans du bouillon.

Sel polichreste. Salpêtre dépouillé de la partie volatile par le souffre. On le calcine à grand feu dans un creuset, jusqu'à ce qu'il soit bien blanc : il sert à plusieurs usages ; il purge par les selles ; il pousse les urines ; on en met ordinairement dans les infusions de séné, depuis un scrupule jusqu'à quatre.

Sel vegetal ou Tartre soluble. C'est une crême de Tartre réduit en forme de Sel : il est propre pour toutes les maladies qui viennent d'obstruction : la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Sel ammoniac (le) Est un Sel artificiel qui a succédé au naturel qu'avoient les anciens, & qu'on ne nous apporte plus. Celui que nous avons, nous vient de Venise ; il est fait en pains plats & ronds, & de couleur grise ; on le prépare avec cinq parties d'urine, une partie de sel marin, & une petite partie de suie de cheminée qu'on fait cuire ensemble, & qu'on réduit en masse. On tire de cette masse, par le moyen du feu, le Sel ammoniac. Le bon est sec, net, cristallin, d'un goût âcre & pénétrant : il est sudorifique, résiste à la corruption. On le donne dans la fievre quarte ; la dose est depuis un scrupule jusqu'à demi dragme.

SEMAILLES

SEMAILLES. On appelle ainsi le tems des semences : c'est-à-dire, celui où l'on seme le bled.

SEMENCE. On donne ce nom à tout ce qui est propre à produire la plante d'où elle est provenue ; mais on entend plus ordinairement par ce terme, le bled pour être semé.

SEMENCE contre les vers. C'est une Semence menue, verdâtre, d'un goût amer : elle naît à une plante qui croît dans la Perse ; elle est chaude & amere, & spécifique pour faire mourir les vers : on en donne aux enfans, depuis un scrupule jusqu'à une dragme, selon l'âge, & dans quelque vehicule approprié.

SEMER. L'action de semer est une des plus importantes opérations de l'agriculture. Il y a sur cette matiere des regles qu'il est absolument nécessaire à un Œconome de bien savoir & de pratiquer.

1°. Avant de semer, on doit connoître la qualité de la terre pour savoir l'espéce & la quantité de grain qu'il faut : on doit même s'assurer de la qualité de la terre où le bled a été recueilli, lorsqu'on l'achete pour le semer.

2°. Lui avoir donné tous les labours nécessaires, 3°. choisir le meilleur bled, du quel que ce soit. Le bon froment, par exemple, doit être d'un gris blanchâtre & rond, beau, pesant, sonnant, ferme sous la dent. *Voyez* FROMENT.

Il doit être parfaitement criblé, & purifié de toute graine étrangere : il vaut mieux que le bled destiné à servir de semence, soit tiré d'un terroir distant de quelques lieues de celui où il doit être employé, & que ce soit d'une terre plus maigre ; car le même bled étant toujours jetté dans la même terre dégénere : il faut même, s'il est possible, qu'il provienne d'une terre inférieure de quelques dégrés, à celle où l'on veut l'employer. Il est fort avantageux de tirer les semences des pays où les plantes se plaisent particulierement, & de semer le bled dans un terrein d'une nature contraire à celui d'où il a été tiré ; c'est le moyen d'avoir une bien plus grande recolte. Le vieux bled ne vaut pas moins en semence que le nouveau ; quoiqu'on ensemence ordinairement avec celui de

l'année précédente. Il y a des gens qui prétendent que la meilleure semence est celle qui vient des terres fortes.

Il est d'usage dans la plupart des Provinces de France, de faire passer la semence par une lessive de chaux vive ; ce qu'on appelle échaulage. Pour cet effet on le met tremper durant cinq ou six heures, dans une saumure faite exprès : d'autres mettent le bled dans des mannes, & ils écument les grains qui surnagent, autrement ils ne germeroient pas : d'autres arrosent le grain en tas avec cette eau, ou bien ils répandent dessus de la chaux en poudre, & ils le remuent bien. Ces diverses précautions empêchent d'avoir du bled charbonné ou noir, lequel au lieu de farine, contient une poudre noire, de mauvaise odeur.

Les bons Fermiers d'Angleterre, pour s'en garantir, changent tous les ans une partie de leur semence : on doit au moins la changer tous les trois ou quatre ans ; sur tout le bled de froment. Il est constant que la chaux rend le bled plus gros & plus enflé : elle l'augmente de deux boisseaux au moins par septier : or, comme on sait, le septier en contient douze. D'ailleurs, le grain échaudé multiplie plus facilement ; il resiste mieux au pluies, aux mauvaises herbes & aux vermines. C'est encore un principe généralement reconnu, qu'il faut mettre plus de semence & de plant dans une mauvaise terre que dans une bonne.

Nous croyons devoir faire part d'une méthode pratiquée en Angleterre, pour la préparation de la semence ; la voici. Prenez de l'eau roussâtre qui coule des tas de fumier exposés à l'air & à la pluie, dans des vaisseaux que l'on a mis dans des trous creusés proche de ces tas : faites en même-tems évaporer sur le feu de l'urine humaine, pour en accélerer la putréfaction ; mêlez-la avec de l'eau du fumier, faites les fermenter ensemble, dans une chaudiere sur le feu ; jettez la semence dans cette liqueur, & l'y laissez pendant quatre jours & quatre nuits, puis semez-la, & vous aurez une recolte abondante.

Autre méthode pour les terreins maigres & sablonneux. Prenez douze à treize livres de fiente de brebis que vous ferez bouillir avec de la lie ; faites-y

dissoudre trois ou quatre livres de salpêtre; jettez dans cette liqueur un boisseau de beau bled nouveau, & laissez-le infuser pendant huit heures; mettez-le ensuite sécher dans un endroit suffisamment aéré; mais peu exposé au soleil: réiterez cette opération plusieurs fois, & la graine ne tardera pas à monter en épi; mais il faut semer clair. Avec cette méthode le terrein n'a pas besoin d'être fumé.

C'est une expérience que l'on a faite, que par la préparation des semences, un seul grain a poussé sept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains, & qu'on a compté plus de soixante tiges sur un même pied.

Au reste, on croit devoir rapporter ici la réflexion que fait un Cultivateur sur toutes ces préparations, après en avoir fait lui-même l'expérience. Le seul avantage que j'y trouve, dit-il, c'est 1°. que la semence préparée leve un peu plus vite que l'autre. 2°. Les oiseaux n'y causent pas tant de dégâts, 3°. Le bled devient trop épais, mais on peut remédier à cet inconvénient en le semant un peu plus clair. 4°. Le bled provenant de la semence préparée est moins sujet à être charbonné que celui qui n'a reçu aucune préparation. En général, comme on ne peut esserber & labourer les grains pour en détruire toutes les herbes, comme on feroit pour une planche de laitues, il vaut beaucoup mieux semer trop épais que trop clair; parcequ'alors ils prennent le dessus & étouffent à leur tour les mauvaises herbes sauvages; aulieu que quand il sont trop clair-semés, les mauvaises herbes croissent avec force, absorbent tous les sucs de la terre, & affament le bled.

On doit encore remarquer que dans les terres froides les grains sont bien moins sujets à geler, lorsqu'ils sont semés un peu épais, que quand ils sont trop clairs. D'un autre côté le grain semé clair, mais bien cultivé, fournit par le nombre de ses tuyaux & de ses épis une recolte aussi abondante qu'une pareille étendue de terrein cultivé de la même maniere, mais semé plus épais; d'où il s'ensuit que la terre ne peut produire qu'une certaine quantité de plantes proportionnée à sa fecondité.

Enfin il a obſervé que ſi l'on donne aux grains un labour trop enfoncé, lorſqu'on veut les cultiver & en ôter les mauvaiſes herbes dans les mois de Mai & de Juin, cela leur fait pouſſer leurs racines bien avant dans la terre : ainſi ils y trouvent plus d'humidité, ce qui les empêche de mûrir à propos.

Le tems de ſemer eſt en automne, principalement depuis le vingt Septembre juſqu'au dix Octobre, à l'égard du froment, du ſeigle, du méteil, de l'épeautre, de l'eſcourgeon. Il y a des Eſpeces de bleds moins ordinaires, qui ſe ſement au printems, comme le bled rouge, le bled blanc de Dauphiné & de Flandres, & la touzelle qui eſt une ſorte de bled fort commun en Languedoc. On ſeme au printems l'avoine, l'orge, les lentilles, les feverolles, les lupins, & autres menues graines qu'on appelle les Mars ; on peut les ſemer à part ou les mêler : on donne le fourrage de la plupart de ces grains, aux bêtes de charge, aux vaches, aux brebis, & la graine aux chevaux & à la volaille.

En général on peut ſemer fort bien pendant ſix ſemaines, dans les mois de Septembre & Octobre. On doit commencer par les plaines ; car elles veulent être ſemées plutôt : le bled ſemé de bonne heure leve mieux. Il y a des circonſtances où l'on eſt forcé de remettre cette opération à une autre ſaiſon. 1°. A cauſe des pluies trop abondantes. 2°. Lorſqu'on a à ſemer dans une terre chaude, graveleuſe, pierreuſe, de peur que le bled ne pouſſe trop, avant le printems. 3°. Lorque la terre a rapporté, l'année précédente, du ſain-foin ou autre fourage ; car il faut avoir le tems de préparer le terrein. 4°. Lorſqu'elle a porté des navets qu'on a fait manger aux beſtiaux. 5°. Lorſqu'elle a été nouvellement défrichée, ſoit qu'elle fût en prairie ou en bois. Dans tous ces cas on doit différer à ſemer juſqu'en Décembre, & même Février.

L'ordre qu'on doit garder pour les bleds, eſt de commencer par le ſeigle, enſuite l'eſcourgeon, le méteil, l'épeautre, enfin le froment : on doit ſemer celui-ci en terre graſſe & humide, & après la pluie. A l'égard des bleds appellés Mars, qui ſe ſement au



printems, on commence par le froment de Mars; il veut une terre grasse, & demande les mêmes cultures que les autres fromens. Ensuite, & au commencement d'Avril, le bled de Turquie ou maïs, le millet, le panis; on finit par le sarrazin.

A l'égard de la quantité de la semence, elle dépend de la qualité de la terre : ainsi les terres maigres demandent plus de semence que les grasses : il en est de même des pays humides & aquatiques, ou couverts d'arbres; car il en faut plus que dans les secs.

L'usage ordinaire est d'employer huit boisseaux à l'arpent, mesure de Paris, & pesant vingt livres chacun, pour le froment, méteil ou seigle, & environ quatre pour le millet & panis. Au reste, l'usage constant des lieux est la meilleure regle : en général, il vaut mieux en donner plus que moins.

Quant à la maniere de semer, le bled se seme à pleine main : le laboureur attache devant lui sa longue nappe dans laquelle il jette une mesure de grain & en entortille l'extrêmité autour de son bras gauche, afin qu'elle ne puisse échapper : il remplit de bled l'autre main, & marchant sur une ligne droite, il répand circulairement la semence, en faisant aller sa main jusques sur l'épaule gauche : il emplit sa main de nouveau, & part toujours avec le pied droit; il avance de la sorte avec un mouvement toujours égal : ce n'est que par cette espéce de mesure que la distribution se peut faire avec une parfaite égalité. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur, qu'il regle sur l'étendue qu'a occupé la projection du bled, il recommence sur une autre ligne; au reste, on doit semer de suite sans discontinuer.

Après qu'on a emblavé le champ, on doit enterrer la semence, pour empêcher que les oiseaux ne la mangent, & afin que la terre lui communique sa substance; mais on ne doit pas l'enterrer trop avant, car plus le grain de semence est profond, plus il est retardé dans sa croissance : les racines poussent bien mieux à la superficie de la terre, parcequ'elles y jouissent de la chaleur du soleil; d'ailleurs, l'eau de pluie ne pénétre que quelques pouces de profon-

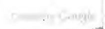
deur ; au lieu que la ſuperficie eſt toujours humectée. La meilleure maniere, & la plus sûre, eſt de ſemer à un pouce de profondeur ; par la raiſon que lorſque le grain eſt entierement découvert, il ne peut pouſſer dans un tems ſec ; & s'il eſt trop profond, il croît inutilement pendant quelque tems ; cependans s'il ne ſuffit pas, pour la défenſe du grain, qu'il ſoit couvert d'un pouce de terre, on peut ſemer plus profond : il en eſt de même lorſqu'il a tems pour ſa croiſſance.

Dans les terres douces on enterre le grain avec la herſe ordinaire, en la paſſant en long & en travers, & quand il y a des mottes & des pierres, on y emploie des rouleaux garnis de groſſes chevilles de fer. En général, le bled doit être un peu plus couvert dans les terres legeres que dans les terres fortes : on peut, avant de paſſer la herſe, donner un leger labour à la terre, & la herſer enſuite : on doit toujours ſemer par un beau tems.

A l'égard de la maniere de ſemer les différentes graines pour les plantes, on doit ſavoir qu'il faut ſemer chaque eſpece de graine à la profondeur qui lui convient ; pour cela, on fait pluſieurs trous avec divers plantoirs, qu'on enfonce les uns plus profondement que les autres : on y ſeme les graines qu'on veut éprouver ; & quand elles ſont germées, on voit quelle eſt la profondeur à laquelle il faut ſemer chaque eſpece de plante.

Recette pour faire groſſir conſidérablement les plantes ou légumes, & leur procurer un goût excellent. Prenez une partie de nitre ou ſalpêtre, comme une demi livre ou une livre, & le double de ſel : mettez-les dans un creuſet, & les faites fondre ; enſuite retirez-les du feu, laiſſez-les refroidir, & ſur une livre de cette matiere, verſez dix pintes d'eau ; les ſels s'y diſſoudront, & alors arroſez-en vos plantes, & faites-y tremper vos ſemences.

Tous les Agriculteurs ſe réuniſſent en un point ; c'eſt que les Laboureurs ſement beaucoup plus de grain qu'il ne faut : il en réſulte deux pertes, celle de la ſemence ſuperflue, & celle qu'on fait ſur la



recolte même, qui est moins abondante & inférieure en qualité.

Une épreuve nécessaire & utile pour fixer la quantité précise de semence, seroit de semer les parties d'une même piece de terre dans différens tems, comme à la mi-Septembre, à la mi-Octobre, ou au commencement de Novembre, à la mi-Novembre, ou au commencement de Décembre. Au reste, il est très important de bien fixer le tems de la semaille, tant par rapport à la sureté de la récolte, que par rapport à son abondance & à la qualité des grains qu'elle fournit.

SEMOIR. Instrument imaginé par l'Auteur de la culture des terres, par le moyen duquel on remedie aux inconvéniens qui se trouvent dans la maniere de semer à la main. Ces inconvéniens sont qu'une poignée est souvent plus forte que l'autre, parceque le grain est plus gros ou plus menu; que la semence s'amasse dans les fonds; qu'il en reste peu sur les éminences; qu'on est obligé d'employer trop de semence pour réparer la partie qui reste sans être enterrée, & qui est mangée par les oiseaux.

Ce Semoir fait 1°. les rigoles aux distances & à la profondeur qu'on desire. 2°. Il remplit de terre toutes les rigoles; & ainsi tous les grains se trouvent enterrés. 3°. Il verse dans chaque rigole la quantité précise de semence qu'on a jugé convenable. Mais avant d'en faire usage, il faut s'être assuré par l'expérience de la bonne qualité du grain; parceque, selon qu'il donne plus ou moins de tige, comme un dixieme ou un sixieme, on augmente ou on diminue la quantité de la semence qu'on met en terre.

En suivant la méthode de ce Semoir, les grains sont semés par rangées: ces rangées doivent être uniques, quand les plantes sont vivaces; doubles, triples, mêmes quadruples, selon les différentes especes de plantes: entre les rangées on laisse sept à huit pouces d'espaces, qu'on appelle *séparations*.

On appelle planches, l'espace occupé par les rangées avec les séparations qui sont entre. On appelle plattes-bandes les grands espaces qui séparent les planches; par exemple, entre deux & deux rangées,

entre trois & trois rangées. Ainsi, entre deux rangées il y a une séparation; entre trois rangées il y en a deux; trois entre quatre, ainsi de suite.

L'Auteur assure qu'en faisant la moisson, on remarquera que la plus grande partie des grains de froment auront produit vingt ou trente tuyaux, au lieu que suivant la culture ordinaire, ils n'en ont que deux ou trois. Ce Semoir est absolument nécessaire pour pratiquer en grand cette nouvelle culture.

Ceux qui veulent semer de toute sorte de grains doivent faire assortir le Semoir de trois cylindres, dont les cellules soient de différente grandeur : on fait servir les plus grandes pour semer les feves; elles serviront aussi pour les gros pois, & même pour l'avoine. Le cylindre pour le bled doit avoir ses cellules de moyenne grandeur; il servira aussi pour semer l'orge, le seigle le bled noir; enfin, le troisieme, dont les cellules sont fort petites, est destiné à semer les grains les plus menus, comme millet, raves, navets, luzerne. *Culture des terres. Tom. I. pag.* 394.

On peut voir la description de ce Semoir avec figures dans ce même Traité. *Tom. II. pag.* 135.

Mais comme ces Semoirs sont compliqués, & que le prix peut rebuter les Laboureurs, un Particulier dont le zele ne sauroit être assez loué, a donné au Public la connoissance d'un petit Semoir qu'il a imaginé pour habituer insensiblement les Laboureurs à se servir sans répugnance d'un autre Semoir à trois socs qu'il vient de faire exécuter sous l'autorité de M. l'Intendant de Picardie. Ce petit Semoir est monté sur une charrue ordinaire, il est à la portée de tous les Laboureurs, il peut être employé dans toute sorte de terreins indistinctement; enfin c'est une charrue qui laboure & qui seme en même-tems.

L'Inventeur de ce Semoir nous apprend que ce Semoir coute à Amiens six livres. Selon lui tout le changement qu'il y a à faire à la charrue, c'est d'en ôter les deux bâtons qui sont sur la platte selle, & d'y substituer les deux demi fourches, qui servent à soutenir la caisse du Semoir : il faut en outre pra-



tiquer dans le moyeu d'une des deux roues, laquelle doit avoir six à sept pouces de diametre, un creux de poulie de six à sept lignes, pour contenir la corde qui doit donner le mouvement au grain pour se répandre dans le sillon. Il nous apprend encore que la premiere épreuve de ce Semoir s'est faite le 9 Octobre 1761, à un quart de lieue d'Amiens, proche l'Abbaye de Saint Acheul. Cet essai a eu tout le succès possible sur un quartier de terre bien préparé. Le 10, il s'en est fait une seconde épreuve sur un arpent de terre médiocre, qui a également réussi, sans qu'on eût pû découvrir un seul grain de bled sur terre. Il est entré dans cet arpent deux septiers moins quelque chose, ou environ quatre-vingt-quinze livres de grains, au lieu de trois septiers & quelque chose de plus, que le Fermier étoit dans l'usage d'y semer, ce qui monte à cent cinquante sept livres pesant de grain : on gagne par conséquent par cette nouvelle méthode plus d'un tiers de semence. L'Auteur fait cette sage réflexion, que les Laboureurs ayant long-tems semé à la main, on ne pourra les déterminer à quitter cette routine, qu'en faisant agir sous leurs yeux des instrumens simples & commodes qui ensemencent les terres avec plus d'œconomie. *Alm. d'Agr.*

En effet il est constant qu'un tiers de la semence est perdu pour le Laboureur qui la seme à la main, parceque, quelque habile que soit un semeur, il résulte toujours plusieurs inconvéniens de cette methode. Car quand même on supposeroit que le grain est distribué partout avec une parfaite égalité, une partie de ce grain est enfoui par la charrue à une profondeur où il ne peut germer, d'où il arrive que quelques endroits sont trop peu fournis, tandis que d'autres le sont trop : de plus s'il survient de la pluie lorsque la semence est jettée sur terre, on ne peut prudemment faire usage de la herse pour enterrer le grain, & pendant ce tems-là, les oiseaux le mangent.

SENÉ. (le) On appelle ainsi de petites feuilles oblongues & seches, qu'on emploie fréquemment dans les purgatifs. Ces feuilles naissent sur un petit arbrisseau. Le meilleur Séné est celui qui vient d'A-

lexandrie : il doit être choisi, récent, en feuilles, la plupart entieres, de grandeur médiocre, de couleur verte, jaunâtre, d'une odeur forte, & d'un goût désagréable. On se sert aussi des follicules ou gousses du Séné ; elles doivent être grandes, récentes, de couleur verdatre, tirant sur le jaune.

Le Séné purge fort bien les humeurs recuites & sereuses, la bile, la pituite, les obstructions du foie & de la rate. Comme il donne des tranchées en s'attachant aux intestins, on ne le doit jamais donner sans y ajouter, pour aiguillon, le sel de tartre qui est un précipitant. On corrige encore sa chaleur & sa secheresse avec des fleurs de violette & de bourrache ; & pour empêcher qu'il ne nuise à l'estomac, on y ajoute la canelle, le gingembre, &c. La dose en infusion, est jusqu'à deux dragmes & demi ou demi once ; & en substance, jusqu'à une dragme & demi.

L'infusion de Séné se fait ainsi. Prenez demi-once de Séné bien mondé, demi dragme ou une dragme de semence d'anis, un scrupule ou demi dragme de sel de tartre : mettez infuser le tout dans une quantité suffisante d'eau simple ; laissez-le dans un lieu tiede pendant la nuit ; ajoutez à trois onces de la colature, trois dragmes ou demi-once de canelle, demi-once de syrop de chicorée, composée de rhubarbe ; mêlez le tout pour faire une potion purgative.

Le Séné est contraire dans les dispositions inflammatoires, comme les maladies de poitrine, hémorrhagies, &c.

Le Séné purge toutes sortes d'humeurs, & particulierement la mélancolie & la bile, si on en fait infuser une demi-once dans deux verres de lait clarifié, & en prenant le matin ces deux verres à une heure l'un de l'autre. Ce purgatif étant réitéré, peut guérir les longues maladies causées par l'obstruction des humeurs.

SENEÇON. Plante qui croît dans les champs & les jardins ; sa tige est petite ; ses feuilles longues & à fleurons ; ses fleurs jaunes : elle est verte toute l'année. Le Seneçon est émollient, rafraîchissant & vulnéraire ; son principal usage est dans l'épilepsie des

enfans, la jaunisse, l'intempérie chaude du foie, le vomissement, le crachement de sang. Pilé & appliqué sur une plaie, il la guérit en peu de tems; il avance la suppuration des tumeurs.

SENEVÉ. Petite graine dont on fait la moutarde. *Voyez* MOUTARDE.

SEPARATION de biens (la) est un Jugement qui dissout la société & communauté de biens entre le mari & la femme, & qui ordonne au mari de restituer à sa femme les biens qu'elle lui a apportés en mariage. Les causes de cette Séparation sont la mauvaise conduite du mari dans l'administration de ses biens & de ceux de sa femme; en sorte qu'il les dissipe, ou bien son incapacité qui peut les lui faire perdre.

Cette Séparation ne se peut demander que par la femme: elle doit pour cela 1°. se faire autoriser par Justice. 2°. Renoncer à la communauté. 3°. Cette Séparation, pour qu'elle soit valable, doit être faite par l'autorité du Juge, & prononcée en connoissance de cause, après enquête faite de la mauvaise administration, à moins qu'elle ne soit notoire. 4°. La femme doit exécuter la Sentence de Séparation, en renonçant à la communauté, ou en faisant faire un Inventaire & partage des biens d'icelle: la maniere la plus ordinaire est de faire un Procès-verbal de vente des meubles du mari. Au reste, cette Séparation ne donne à la femme que l'administration & la jouissance de ses revenus: le mari ne peut former cette demande, parcequ'étant le maître de la communauté, s'il arrive de la dissipation, c'est à lui à y mettre ordre.

La Séparation de corps & d'habitation est un Jugement qui ordonne que le mari & la femme seront séparés d'habitation & de biens; ensorte que la femme cesse de demeurer avec son mari, & le mari lui rend les biens qu'elle a apportés en mariage, & la part qui lui appartient en la communauté; à moins qu'elle n'y renonce. Cette demande peut se faire, ou de la part du mari, ou de la part de la femme: quand c'est la femme qui la demande, elle peut accepter ou renoncer à la communauté; & si elle l'accepte, elle doit demander que partage en soit fait.

Les causes de la Séparation de corps, sont 1°. les mauvais traitemens du mari envers sa femme : ils doivent être graves & réitérés. 2°. La folie, & telle qu'elle fasse craindre que le mari n'attente à la vie de sa femme. 3°. S'il est convaincu d'y avoir attenté. 4°. S'il a donné plusieurs fois le mal vénérien à sa femme. 5°. Si le mari accuse sa femme d'adultere, & qu'il perde sa cause.

SEPTEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. Semer le seigle & le meteil, labourer les jacheres, couper les ris & les millets, se pourvoir de cochons maigres pour les mettre à la glandée, répandre le fumier sur les terres & le retourner, commencer la vendange.

Pour le jardin, replanter beaucoup de chicorées & à demi pied l'une de l'autre, & les arroser dans la chaleur vers la mi-Septembre, greffer les pêchers sur amandiers & sur d'autres pêchers en place : à la fin du mois, semer des épinars & des mâches pour le carême; lier le celeri & le buter avec du fumier sec, lier les choux fleurs dont la pomme paroit formée. Quant aux fleurs, semer la graine d'oreille d'ours, de renoncules, d'iris, de tulipes, de pavots & autres plantes annuelles; œilletoner les œillets, les giroflées & autres plantes ligneuses.

SEPTIER. Mesure qui est différente selon les lieux, ou la nature des choses mesurées. En fait de bled, le Septier de Paris contient douze boisseaux, ou quatre minots, ou deux mines; & le muid tient deux septiers. En matiere de liqueurs, un Septier est la moitié d'une pinte. On l'appelle chopine chez les Jaugeurs, le Septier est une mesure de huit pintes.

Un bon Septier de farine avec le son, doit peser deux cens quarante livres, de même que le Septier de bled non moulu. Le Septier de farine doit faire ordinairement cent soixante-dix ou cent quatre-vingt livres de pain; & un boisseau de farine doit rapporter quinze livres de pain.

SEQUESTRE. (un) est comme le Dépositaire d'une chose litigieuse : il est commis, ou par autorité de Justice, ou du consentement des Parties, pour

la garder & la regir, s'il le faut, à la charge de la rendre à celui à qui elle sera adjugée. Le Sequestre est obligé de rendre compte des fruits par lui perçus, & il peut être contraint par corps.

On donne aussi le nom de Sequestre aux Jugemens par lequel quelqu'un est établi Commissaire aux choses sequestrées, comme il arrive quand il n'apparoît pas qui a le droit le plus apparent, ou lorsque celui qui l'a, ne peut pas donner une caution suffisante pour la recréance : ordinairement, celui qui poursuit le possesseur d'une chose, demande avant faire droit sur le possessoire & la recréance qu'il poursuit, que le Sequestre soit ordonné.

Les meubles & les immeubles peuvent se mettre en Sequestre. Le Sequestre est différent du dépôt, en ce qu'il n'a lieu que quand il y a contestation entre les Parties. Quand les choses sequestrées consistent en quelque jouissance, le Sequestre doit incessamment faire proceder au bail judiciaire, les Parties duement appellées.

SERFOUETTE. Petit outil de jardinage. Il est de fer, & il est renversé; il a deux branches pointues, avec un manche de quatre pieds de long, pour donner un petit labour autour des petites plantes, comme laitue, chicoree, pois, &c.

SERIN. Petit oiseau qui a le bec court, & qui est jaune sous le ventre : il est estimé pour son chant : on lui apprend à sifler des airs.

Le mâle a une tache sur la tête, beaucoup plus noire que la femelle, son corps est aussi plus jaunatre, & plus ils vieillissent, plus ils deviennent jaunatres. Ils sont d'une très grande force de gorge pour le chant.

Les Serins de Canarie vivent jusqu'à dix-huit & vingt ans, pourvu qu'on y apporte tous les soins nécessaires, & principalement en leur donnant toujours d'une même mangeaille, comme du millet, de la navette ou du chenevis, & prenant garde de leur continuer toujours celle de ces graines à laquelle ils seront d'abord adonnés : la poirée & le mouron les rafraîchissent.

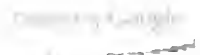
Le Serin eſt, après le Roſſignol, l'oiſeau qui chante le mieux : : pour lui apprendre quelque air, il faut le ſiffler dès qu'il mange ſeul; ce doit être le ſoir, & après avoir couvert ſa cage.

Pour avoir de belles races, il faut apparier une iſabelle avec une jonquille; ou une femelle jonquille avec un mâle blanc. A la fin de Mars on doit les mettre couver; & pour cet effet, mettre dans leur cabane de quoi faire leur nid, comme du menu foin, du coton en lambeaux, du chien-dent le plus menu; garnir de ſable de riviere le fond de la cabane: avec de l'eau au milieu dans un vaſe, & que l'on renouvelle tous les jours. La meilleure expoſition de la cabane eſt au levant, un ſeul petit panier y ſuffit; mais on en met un de l'autre côté, lorſque les petits ſont éclos.

Les œufs ſont ordinairement treize jours complets à éclore; mais ſi la femelle eſt foible, ils ſont un peu plus long-tems. Lorſqu'ils le ſont, on doit donner tous les jours au pere & à la mere, outre leur mangeaille, la moitié d'un jaune d'œuf dur, & un peu de biſcuit ou échaudé, dont on fait une pâte: on y ajoute quelque herbe, comme mouron, ſeneçon ou petite laitue, & on met dans leur eau un petit morceau de ſucre : il faut obſerver ce qu'ils aiment le mieux, & le leur donner.

On a remarqué que les femelles blanches ou jonquilles, quoiqu'elles couvent bien leurs œufs, ſont mauvaiſes nourrices. En ce cas, il faut ôter les petits avant qu'ils ſortent des œufs, & les mettre ſous des griſes, après leur avoir ôté leurs œufs; pourvu que ces griſes couvent au moins depuis cinq ou ſix jours, & que les œufs qu'on leur met deſſous ſoient prêts à éclore: on peut mettre encore les œufs dans un nid de linotte ou de chardonneret; mais ſeulement après qu'ils ont été couvés. On peut mettre couver la femelle de Serin avec un mâle chardonneret ou linotte; mais non au contraire.

Quant on veut les nourrir à la brochette, on doit ſe ſervir d'une pâte faite avec un jaune d'œuf bien écraſé, délayé avec de l'eau & du biſcuit, avec un



peu de navette qu'on a fait bouillir un moment; mais sans l'écraser.

Les Serins ont diverses maladies. 1°. Un abcès sur le croupion: on doit le couper avec la pointe du ciseau, le presser un peu avec le doigt pour en faire sortir la matiere, & mettre dessus un peu de sel fondu dans la bouche. 2. Les mittes qui se répandent dans leur cage, & qui tourmentent le Serin. Le plus court est de les mettre dans une autre cage, & tremper la cage infectée dans l'eau bouillante. 3. Les insectes qui se mettent dans leurs plumes. Pour prévenir ce mal, il faut mettre dans leur cage un bâton de sureau dont on ôte la moelle, & percé de quelques trous du côté que les Serins se perchent, & secouer le bâton presque tous les jours. 4. La mue, particulierement celle d'automne, qui est mortelle à beaucoup de Serins. Le moyen de les sauver est de les mettre dans un lieu chaud, les exposer au soleil de tems en tems, leur souffler, de deux jours l'un, du vin blanc sur le corps, & les faire secher aussitôt au soleil; leur mettre dans un pot au milieu de leur cage, de la graine de talitron, mêlée avec un peu de graine d'œillet; & un autre jour un peu de biscuit, tantôt sec, tantôt trempé dans du vin blanc. S'ils sont trop gras, on doit leur donner pour toute mangeaille, pendant quelques jours, de la navette trempée douze heures dans un peu d'eau, cela les dégage.

SERMENT. Est une action par laquelle, après avoir promis à Dieu de dire la vérité, nous le prenons à témoin de ce que nous affirmons. Le Serment qui se prête en Justice, est déféré ordinairement par le Juge au défendeur; il a lieu dans les affaires obscures & douteuses: ainsi, quand la demande ne peut se prouver, le Juge décharge le défendeur, en affirmant par lui qu'il ne doit point la somme, ou la chose qu'on lui demande.

Le Serment qu'on appelle décisoire, est celui qu est déféré par l'une des parties à l'autre; & il décid tellement la contestation, qu'on ne peut plus revenir contre, par quelque moyen que ce soit; & on n'est

plus recevable à faire retracter le Jugement qui a été rendu en conséquence. Le Serment peut être déféré en tout état de cause ; & celui à qui il est déféré ne peut pas se dispenser de le prêter : il ne peut être révoqué par la partie ; mais il le peut être en rapportant une preuve par écrit.

SERPENS. (Remede spécifique contre la piqûre des) Piquez avec une lancette ou une aiguille la partie blessée, afin de faire sortir quelques gouttes de sang, au cas qu'il n'en ait point coulé, appliquez-y aussitôt la pierre de Serpent. (On appelle ainsi un morceau de corne de cerf taillé de la forme & épaisseur d'un gros sol de cuivre, & passé legerement sur le feu.) Cette pierre s'y attache, & on doit l'y laisser collée jusqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, ce qui est la marque que le venin est sorti : quelquefois elle tombe au bout de deux jours, & quelquefois elle reste sur la plaie jusqu'à douze & quinze jours. Lorsqu'elle est tombée, on la lave d'abord dans le lait, ensuite dans l'eau tiede afin de la nettoyer de la crasse du lait. Cette pierre est également spécifique contre les morsures des animaux enragés : elle est bonne aussi pour guérir du charbon, & même de l'hydropisie.

SERPETTE. Petit couteau courbé dont on se sert pour tailler les arbres & la vigne.

SERPOLET. Plante qui croit dans les lieux montagneux, incultes, pierreux, & dans les jardins. Ses tiges sont hautes d'un pied ; ses feuilles & ses fleurs sont petites, ces dernieres tirent sur le pourpre. Le Serpolet a une odeur agréable & un goût aromatique : il est chaud, apéritif, céphalique & stomachique : il est fort utile dans les maladies catarrheuse de la tête ; il arrête le crachement de sang ; il provoque l'urine & les mois.

SERRE. Lieu couvert dans un jardin pour mettre à l'abri, pendant l'hyver, certains arbres à qui le froid est mortel, comme les orangers, les grenadiers & autres arbres qui sont en caisse : on s'en sert encore pour faire germer quantité de fruits, & pour y élever sur couches quantité de plantes potageres. La façade de la Serre doit être exposée au midi, ou

du moins au levant. Les ouvertures de la Serre, qui sont sur sa façade, doivent être les plus larges qu'il est possible, afin que le soleil y penetre par-tout ; les portes & fenêtres doivent fermer très exactement, pour que le froid n'y penetre point : on doit même dans les grands froids mettre des paillassons sur les croisées : il est avantageux pour tout ce qu'on met dans la Serre, que le sol soit plus élevé que le rez-de-chaussée qui l'environne. Les plantes sont ainsi bien mieux garanties de l'humidité. La grandeur d'une Serre doit être proportionnée à celle qu'on a en jardin.

Serre pour les fruits. *Voyez* Fruiterie.

Serre pour les légumes. C'est une espece de caveau dont on ferme exactement toutes les avenues pendant la gelée & les tems humides. On y entretient dans le sable, les racines & les légumes d'hyver : on y fait croître & blanchir des celeris & des chicorées sauvages.

Serre des orangers & autres arbustes. C'est comme une salle ; elle doit être tournée au midi, avec des fenêtres bien virrées, que l'on doit ouvrir de tems en tems, lorsqu'il fait doux. On y renferme les orangers, les lauriers & tous les arbustes à qui le froid est contraire.

SERVITUDE. On appelle ainsi plusieurs assujettissemens, que certaines maisons ou héritages doivent souffrir de la part des autres. On distingue les Servitudes en celles de la Ville, & celles de la Campagne : on en compte six pour celles des Villes. La premiere est celle par laquelle il n'est pas permis au Propriétaire d'une maison, d'élever sa maison ou son mur par-delà une certaine hauteur pour ne pas nuire à la maison voisine. La seconde, d'être obligé de recevoir sur sa maison ou dans sa cour les eaux qui coulent de la maison voisine. La troisieme, de supporter les charges de la maison voisine, par exemple, le mur que le voisin bâtit sur le nôtre, quoiqu'il nous appartienne tout entier, depuis les fondemens jusqu'au premier étage. La quatrieme, de souffrir que le voisin place ses poutres & ses solives sur notre mur ; car s'il n'a-

voit pas ce droit de servitude, il seroit obligé de payer la moitié du mur pour le rendre mitoyen. La cinquieme, de souffrir que le voisin ait des saillies sur notre héritage, comme de jetter ce qu'il juge à propos, & dont il veut se débarrasser. La sixieme, est de ne pouvoir nuire à la clarté dont jouit la maison voisine, & de quelque maniere que ce soit.

Les Servitudes de la Campagne sont au nombre de six à sept. La premiere est le droit de sentier dans l'héritage du voisin soit à pied ou à cheval : l'usage en France est de déclarer la largeur du chemin dans ces deux sortes de Servitudes dans l'acte par lequel la Servitude est constituée. La seconde, le droit de chemin dans le fonds de son voisin, & d'y faire passer des voitures. La troisieme, de faire passer de l'eau par l'héritage d'autrui avec des tuyaux ou autrement. La quatrieme, de puiser de l'eau dans la fontaine ou le puits de son voisin. La cinquieme, d'abreuver ses bestiaux aux eaux du voisin. La sixieme, de les faire paître sur ses terres. La septieme, de tirer du sable, de la terre, ou de la pierre dans son fonds, ou d'y cuire de la chaux. Selon la Coutume de Paris, toute Servitude, tant de la Ville que de Campagne, doit être établie par un titre, & jamais par la possession quelque longue qu'elle soit.

SEVE. (la) Est le suc nourricier de toutes les productions de la terre. C'est une substance aqueuse, composée de sels, & que la chaleur met en action. Chaque plante a sa seve particuliere, & d'une nature qui lui est propre : la Seve monte & descend dans les plantes ; c'est par ce flux & reflux qu'elle se convertit en bois, en écorce, en feuilles, en boutons, en fruits.

Lorsque la Seve s'est portée au tronc & aux branches, & qu'elle s'est changée en leur substance, ce qui arrive lorsqu'un arbre a poussé tout le bois qu'il doit pousser ; alors ce qu'elle a de plus subtil se change en fleurs & en fruits : par-là on peut expliquer la raison pourquoi les boutons à fruit ne viennent point sur les grosses branches ; mais au contraire sur les plus foibles & les plus délicates ; pourquoi les

vieux arbres portent du fruit plus gros & plus délicat que les jeunes qui en donnent moins ; car c'est parceque la Seve ne travaille encore dans ces derniers qu'à se changer en bois, & qu'elle n'est pas assez subtilisée pour donner beaucoup de fruit.

La fécondité de la Seve est prodigieuse, puisque les branches de quantité de plantes mises en terre par le bout, poussent des racines, ce qu'on appelle provigner. Bien plus, selon les pores des plantes où elle passe, elle les rend odoriférantes ou puantes, douces ou aigres, froides ou chaudes : c'est elle qui fait changer d'espece à un arbre par l'opération de la greffe, & qui d'un amandier fait un pêcher, ou d'un coignassier un poirier : c'est elle enfin qui prend toutes ces formes différentes.

Dans les années où la secheresse est excessive à cause des grandes chaleurs, il arrive quelquefois que la Seve cesse de circuler dans certains arbres, parceque la chaleur les a pénétrés; ensorte qu'ils risquent de mourir, si on ne prévient ce malheur. Le remede est d'arroser aussitôt l'arbre en forme de pluie, par-dessus les branches. C'est le moyen de rétablir la circulation de la Seve.

SIMPATHIE. (poudre de) *Voyez* Poudre.

SOLE. Poisson de mer qui a la chair ferme & blanche, & d'un bon suc. On le mange ordinairement frit. Pour cet effet, vuidez vos Soles par le côté de la tête, écaillez-les, lavez-les, essuyez-les, farinez-les, fendez-les sur le dos, faites-les frire dans de la friture de beurre rafiné; étant frites, & prêtes à manger, exprimez dessus un jus d'orange : on peut les servir pour entrée, quand elles sont frites, en mettant dessus une sausse aux capres & anchois ; ou une sauce à l'huile. Sur le gril, après les avoir marinées avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, & les arrosant de leur marinade lorsqu'elles sont sur le feu. Au court bouillon blanc.

Soles & Compots. On appelle ainsi la division qui se fait des terres labourables en trois parties égales. La premiere est de celles qui doivent être semées en bled. La seconde doit être semée en avoine ou me-

nus grains. La troisieme doit rester en jachere, c'est-à-dire, en repos.

SOLEIL. (le) Est une grosse fleur fort ample, de couleur jaune, & de figure orbiculaire, porté sur une tige de dix à douze pieds, avec des feuilles fort larges attachées à de longues queues. Le disque de cette fleur est un amas de plusieurs fleurons.

SON. (le) Est l'écorce du bled qui est enlevée par la trituration, & qui reste sur le bluteau : il sert à nourrir les animaux & à engraisser les volailles. Dans les années où la récolte n'a pas été abondante, & que le pain de farine est cher, on ne sépare pas quelquefois le son de la farine : & les pauvres gens se contentent de cet aliment, qui est beaucoup plus lourd & moins nourrissant.

SOUCI. (le) Fleur radiée, grande, ronde & odorante : ses tiges sont menues, ses feuilles un peu longues, grasses & blanchâtres. Elle est commune dans les jardins : elle fleurit en Mai, & dure tout l'été ; elle vient dans un tems où il n'y a presque plus de fleurs ; on n'a pas besoin de la remuer de sa place, parceque les branches qu'elle jette prennent racine ; on la replante au printems.

Les fleurs de Souci sont cordiales, & résistent au venin : elles sont spécifiques dans l'hydropisie & dans la jaunisse ; on peut les donner en substance & en décoction.

SOUDE. On appelle ainsi les cendres de l'algue marine pêtrifiées.

SOUFFLET pour soutirer le vin. *Voyez* VIN.

SOUFRE. Espece de bitume ou de matiere minérale, grasse & vitriolique. Il y a le Soufre vif & le Soufre jaune : le vif est une matiere grise & inflammable ; on en trouve en Sicile ; on en mêle dans les onguents pour les dartres & la gale. Le jaune ou le Soufre commun est une matiere dure, cassante, luisante & inflammable, & facile à casser : ce Soufre est propre à la poitrine ; il résiste à la pourriture & aux venins ; il convient à la toux, à l'asthme, aux fievres pestilentielles. La décoction de Soufre rafraîchit le foie & guérit la gale. On fait de l'huile ou

esprit de Soufre dans un creuset à feu modéré ; chaque livre de Soufre rend une once d'huile.

SOUPE. Maniere de faire de la Soupe abondamment, & à peu de frais pour nourrir les pauvres paysans dans un tems de famine. Prenez une livre de farine de froment ; pêtrissez-la avec de l'eau un peu salée ; quand la pâte sera devenue un peu molle, partagez-la en morceaux, de la grosseur d'un œuf chacun : étendez les morceaux séparément avec un rouleau, & de maniere que chaque morceau soit fort mince, mettez-les proprement sur une table, & coupez-les en très petits morceaux : tenez prêt sur le feu un pot rempli de quatre pintes d'eau : quand l'eau sera chaude, jettez-y un peu de sel & un quarteron de beurre ou de graisse : dès que le tout commence à bouillir, jettez-y tous ces morceaux de pâte ; faites cuire le tout à feu modéré, pendant une heure & demie, & remuez le jusqu'au fond avec une grande cuillere, de peur que la pâte ne s'attache au fond. Si la Soupe paroît trop épaisse, on y jette un peu d'eau chaude ; si elle est trop claire, un peu de farine : cette quantité peut suffire pour nourrir six personnes, la moitié à diner, & le reste pour le souper, en le délayant avec un peu d'eau tiede, & le faisant chauffer sur un petit feu.

Comme dix livres de farine produisent treize livres & un quart de pâte, on pourra de cette maniere, nourrir soixante personnes un jour entier : il faut pour cette quantité de farine, quarante pintes d'eau, deux livres & demi de beurre ou de graisse, & trois quarterons de sel. A l'égard de la qualité de la farine, on doit prendre de celle dont on se sert pour faire ce qu'on appelle le pain de ménage ; car il ne la faut, ni trop fine, ni trop grossiere : cette Soupe est agréable au gout & fort nourrissante. Telle est en substance la recette de cette maniere de faire de la soupe, qui est indiquée dans le *Journ. œconom.* d'Août 1758, & dont nous venons de faire l'extrait, pour seconder les vues charitables des personnes qui sont en état de secourir les pauvres dans les tems de disette.

SOURCES d'eau. Moyens de connoître où il y en a. 1°. Il faut, un peu avant le soleil levé, se coucher à plat sur le ventre, & appuyant son menton sur la rerre, regarder tout autour de soi ; & si on voit en quelque endroit une vapeur ou un brouillard s'élever, on peut s'assurer d'y trouver de l'eau. 2°. Il faut examiner la qualité de la terre : la terre noire contient la meilleure eau ; le gravier noir & qui n'est pas éloigné des rivieres ; le gravier rude dans les cailloutages & autres pierres, & le sable rouge en donnent aussi de fort bonne. Les eaux au fond des montagnes, enrre des rochers & des pierres, sont fraîches & salutaires ; mais celle qui se rencontre dans des fonds de craie, n'est ni abondante, ni de bon goût : celle qui se trouve sous un sable leger est de même peu abondante. 3°. On peut conjecturer qu'il y a de l'eau par-tout où l'on voit croître d'eux-mêmes des saules, des petits roseaux ; mais lorsqu'il n'y a point d'étang auprès. Le plus sûr moyen pour découvrir les Sources, est de percer la terre, d'amener à la surface les différentes couches de terres qui sont au-dessous, ce qui se fait avec de longues tarieres, & d'examiner si elles donnent quelqu'indice d'eau.

Ou bien, selon la méthode du P. Kirker, faites une balance de bois, construite comme un compas de mer : un des bouts doit être fait d'un bois qui attire l'humidité, comme le sureau, le saule & autres : l'aiguille ou fléau doit être soutenue par un axe au bout d'une ficelle dans le lieu où l'on suppose qu'il y a de l'eau : s'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, & le côté qui sera fait de sureau penchera vers la terre. On doit faire cette expérience dès le matin, avant que le soleil ait dissipé les vapeurs de la terre. Mais la baguette de coudrier est l'invention la plus surprenante : tout le mystere consiste à en avoir une qui soit fourchue : celui qui cherche l'eau la porte un peu lâche dans ses mains ; mais si-tôt qu'il passe sur une Source, la baguerre tourne & incline vers le lieu où est la Source : il est vrai que tout le monde n'a pas la facilité

de la mettre en pratique, & les Savans n'y ajoutent point foi.

SOUSTRACTION (la) est la seconde des quatre regles d'arithmétique : elle est d'un bien plus grand usage que la multiplication & la division, & infiniment plus facile à comprendre.

Cette regle sert à ôter un nombre moindre d'un plus grand, pour savoir ce qui reste.

EXEMPLE d'une soustraction simple.

On suppose devoir la somme de . . 785 l.
sur quoi on a payé celle de . . . . 534 l.
on demande combien il reste à payer.

Pour faire cette Soustraction, on pose la plus grande somme dessus qui est celle que l'on doit, & celle que l'on paye, qui est la plus petite, dessous. Je commence l'opération à droite en disant : qui de 5 ôte 4 reste 1 ; je pose cet 1 au-dessous du 4 : je passe à la seconde colonne, & je dis ; qui de 8 ôte 3 reste 5, je pose ce 5 au-dessous du 3 : je passe à la troisieme colone, & je dis, qui de 7 ôte 5 reste 2 ; je pose ce 2 au-dessous du 5, & ces trois nombres posés montreront la somme que l'on redoit.

Figure de cette regle ;

	de	785 l.
	ôtez	534 l.
	reste à payer	251 l.

SOUSTRACTION où il y a des zeros. Avant de rapporter cet exemple, il est essentiel de savoir deux choses ; 1°. que lorsqu'un nombre de la somme due, & qui est la premiere posée est inférieur à celui qui lui répond au-dessous, & qui appartient à la somme qu'on a payée, on est obligé de rapporter une dixaine que l'on ajoute au nombre inférieur ; par exemple, 4 se trouve posé au-dessus de 7 ; je dis, qui de 4 ôte 7 cela ne se peut, alors je dois emprunter une dixaine sur la figure qui precede le 4 & qui le fait valoir 14, & je dis, qui de 14 ôte 7, reste 7.

2°. Il faut savoir encore, que comme les zeros n'ont de valeur qu'autant qu'ils sont joints à la figure

qui les précede, il ne faut jamais emprunter sur les zeros, mais sur la figure précédente, ce qui influe sur toutes les dixaines qui sont après; car en empruntant cette dixaine devant le zero, autant de dixaines qui sont après ne vaudront chacune que 9.

Exemple. On doit la somme de 500 l.
sur quoi on a payé celle de 396 l.

Pour faire cette Soustraction, il faut dire: qui de 0 paie 6 cela ne se peut: j'emprunte un sur le 5 qui, joint au 0, fait 10, & je dis, qui de 10 paie 6 reste 4; je pose 4 au-dessous du 6: ensuite je dis, qui de 9 paie 9 reste rien: je pose zero pour exprimer ce rien au-dessous du 9. Remarquez que je dis de 9 paie 9, au lieu de dire de zero, parceque ce second zero ne vaut plus que 9, en ayant ôté une dixaine pour que le premier zero ait valu 10. Enfin, je dis, qui de 4 paie 3 reste 1, que je pose au-dessous du 5. Ces 3 chifres qu'on vient de poser au-dessous des autres font voir la somme qui reste à payer. Remarquez que j'ai dit, qui de 4 paie 3, au lieu de dire, qui de 5 paie 3, parceque ce 5 ne vaut plus que 4; ayant emprunté sur lui une dixaine pour donner valeur aux 2 zeros.

Figure de l'opération, 500 l
396
———
104
———

Soustraction par livres & sols;
on doit, 350 l. 15 s.
on a paié. 296 l. 12 s.
———

Pour faire cette Soustraction je commence par les sols, & je dis, qui de 5 paie 2 reste 3, que je pose au-dessous du 2; qui de 1 paie 1 reste rien; ainsi je n'écris rien au dessous de cet 1. Au lieu de cette maniere d'opérer, je puis dire encore qui de 15 paie 12 rest 3. Je passe ensuite aux livres, & je dis, parlant au zero qui est au-dessus du 6: qui de 10 paie 6 reste 4, je le pose au-dessous du 6: ensuite au lieu de dire, qui de 5 paie 9, je dis, qui de 4 paie 9, parce-

que ce 5 ne vaut plus que 4, en ayant pris une dixaine pour faire valoir 10 au zero; qui de 4 paie 9, cela ne se peut: j'emprunte une dixaine sur le 3 qui précede & qui fait valoir 14 au 4, & je dis, qui de 14 paie 9 reste 5, je le pose au-dessous du 9; je passe ensuite à la derniere figure qui est 3, mais qui ne vaut plus que 2, parceque j'en ai emprunté une dixaine, & je dis qui de 2 paie 2 reste rien, & je ne pose rien.

Figure de l'opération,	350 l.	15 f.
	296	12
	54	3

Soustraction par livres & sols, mais dans laquelle les sols qui sont dûs se trouvent en nombre inférieur aux sols qui ont été payés:

on doit,	175 l.	14 f.
on a payé	89 l.	19 f.

Combien reste-t-il à payer?

Pour faire cette opération, je commence par les sols, je dis, qui de 14 paie 19, ne peut; alors j'emprunte sur les livres une livre qui vaut 20 sols, & l'ajoutant aux 14, je dis, 20 & 14 font 34, qui de 34 ôte 19 reste 15: je pose 15 au-dessous des sols; je passe aux livres, & au lieu de dire, qui de 5 ôte 9, je dis; qui de 4, parceque j'ai emprunté une livre sur ce 5, qui de 4 ôte 9 ne peut; j'emprunte un dixaine sur le 7 & la joignant au 4 cela fait 14, & je dis, qui de 14 ôte 9 reste 5, je le pose au-dessous du 9; je continue, & au lieu de dire, qui de 7, je dis qui de 6, par la même raison que ci-dessus; qui de 6 paie 8 ne peut, j'emprunte l'unité qui précede, laquelle jointe au 6 vaut 16, & je dis, qui de 16 ôte 8 reste 8, je le pose; & ces deux chifres posés font la somme qui reste à payer.

Figure de cette opération,	175 l.	14 f.
	89	19
reste à payer	85	15

SOUSTRACTION par livres sols & deniers.

on doit	1450 l.	15 6 d.
on a payé	600	12 : 9 d.

Combien reste-t-il à payer ?

Pour faire cette Soustraction, je commence par les deniers & je dis, qui de 6 deniers paie 9 ne peut ; j'emprunte un sol sur le sol qui précede immédiatement les deniers ; & comme ce sol vaut 12 deniers, je dis, 12 & 6 font 18, qui de 18 paie 9 reste 9 : je passe aux sols, & au lieu de dire qui de 15 paie 12, je dis, qui de 14 paie 12 reste 2, parceque j'ai emprunté un sol sur la figure 5 ; je pose ce 2 au-dessous du 2 qui est au-dessus, & je viens aux livres, disant, qui de zero paie zero, reste zero ; qui de 5 paie zero reste 5, je pose ce 5 au-dessous du second 0, ensuite qui de 4 paie 6 ne peut : j'emprunte l'unité qui précede & l'ajoutant au 4 je dis, qui de 14 paie 6 reste 8 que je pose au-dessous du 6 qui est au-dessus, il reste ainsi à payer 850 l. 2 s. d.

Figure de cette opération,	1 50 l.	15 s. 6 d.
	00	12 9
	850	2 9

Pour avoir la preuve que la Soustraction est bien faite, on n'a qu'à faire l'addition de la somme qu'on a payée & de celle qui reste à payer, & si le produit de ces deux sommes est le même que la somme que l'on devoit, c'est une preuve certaine que la Soustraction est bien faite. On n'a qu'à prendre l'exemple sur l'opération précédente, & additionner 600 l. 12 s. 9 d. avec 850 l. 2 s. 9 d. & on trouvera que le produit sera 1450 l. 15 s. 6 d.

600 l.	12 s. 9 d.
850	2 : 9
1450	15 : 6

On suppose ici que celui qui veut faire une Sous-

traction fait l'addition, & conséquemment il fait, que lorsqu'on additionne des deniers, & que le nombre des deniers excede celui de 12 deniers, il faut les réduire en sols & les retenir pour être mis à la colonne des sols; que ce qui est au-dessous de 12 deniers, doit être porté à la colonne des deniers : il doit savoir pareillement qu'il en est de même des sols lorsqu'ils forment des livres; qu'on doit alors les retenir pour être portés à la colonne des livres, & mettre à celle des sols le nombre des sols qui est au-dessus de 20, ou de la livre.

STELLIONAT. On appelle ainsi le crime de celui qui vend ou engage les immeubles qui ne lui appartiennent pas, ou qui les hypotheque comme francs & quittes, quoiqu'ils ne le soient pas, ou qui les vend comme étant propriétaire de la totalité, quoiqu'il ne le soit que d'une partie. Ce crime se poursuit ordinairement par la voie civile, c'est-à-dire, que le Créancier poursuit en Justice le Stellionataire, & le fait condamner, ou à racheter la rente, ou à rendre ce qu'il a reçu, & il le fait en même-tems condamner par corps comme Stellionataire.

STERILITE' des femmes. Les Remedes à ce mal sont les mêmes que ceux qu'on met en usage pour les pâles couleurs & les fleurs blanches. *Voyez* ces articles.

STOMACHIQUES. Remedes. Leur effet est de corriger & d'adoucir les aigreurs, de faciliter la digestion, de réveiller l'appétit, de dissiper les vents & les gonflemens, les maux de cœur, les dépôts, les langueurs, les indigestions, douleurs & coliques d'estomac, & dans toutes les maladies qui proviennent de la foiblesse de cette partie.

Voyez Vin d'absinthe, au mot Absinte. Elixir de propriété, Poudre digestive.

STORAX, Gomme résineuse. Le meilleur est celui qui vient de la Syrie & de la Cilicie : il doit être net, molasse, gras, d'une odeur agréable & aromatique : il est chaud, céphalique & nervin; il fortifie le cerveau & remedie aux catarrhes & aux vertiges par la



feule fumigation : on le donne intérieurement contre la toux & la raucité.

SUBROGATION en matiere de créance, il y en a de deux fortes. 1°. La conventionnelle, c'eſt un contrat par lequel le Créancier transfere ſa créance au profit d'une tierce perſonne, c'eſt-à-dire, que le Créancier transfere tous ſes droits à celui qui lui fait le paiement de la dette, & cela ſans la permiſſion du Débiteur. Cette Subrogation eſt une vraie ceſſion ou tranſport.

2°. La Subrogation légale : c'eſt la Loi qui fait cette Subrogation en faveur de celui qui paie les Créanciers ; en ſorte qu'en vertu de la ſeule déclaration que fait le Débiteur dans la quittance de rembourſement, que les deniers dont le paiement eſt fait proviennent d'un tel, il ſe fait une tranſmiſſion de tous les droits des Créanciers rembourſés en la perſonne du nouveau Créancier qui a prêté ſes deniers. Cette ſorte de convention eſt une vraie Subrogation.

SUBSTITUTION. On entend ordinairement par ce terme une diſpoſition de derniere volonté, par laquelle on ſubſtitue un tel à l'héritier inſtitué, au cas qu'il ne ſe porte pas héritier. Cette ſubſtitution a lieu dans les Pays de Droit Ecrit, où les inſtitutions d'héritier ſont néceſſaires pour la validité des teſtamens ; mais en Pays Coutumier où les inſtitutions ne valent que comme des legs univerſels, ces ſortes de Subſtitutions (appellées Vulgaires) n'ont lieu que pour ſubroger les ſubſtitués au lieu & place des légataires univerſels, en cas que ceux-ci ne puiſſent pas accepter le legs. Il y a pluſieurs ſortes de Subſtitutions qu'il ſeroit trop long de rapporter ici. Les plus ordinaires ſont la Subſtitution directe ; par cette Subſtitution le teſtateur transfere directement les biens de la ſucceſſion, de ſa perſonne en celle du ſubſtitué ; on peut ſubſtituer directement autant de perſonnes que l'on veut. La Subſtitution fidei-commiſſaire eſt celle par laquelle un homme charge ſon héritier teſtamentaire, de rendre toute la ſucceſſion ou partie d'icelle à quelqu'un après le décès de l'héritier. Dans cette Subſtitution,



le substitué succede à celui qui est chargé de la restitution du fidei commis : cette sorte de Substitution emporte prohibition absolue d'aliéner ni engager pendant tout le tems qu'il y a des dégrés suivans des personnes substituées qui ont esperance d'être appellées à la Substitution. L'Ordonnance d'Orléans réduit à deux dégrés, l'institution non comprise, les Substitutions contractuelles ou testa mentaires, le tout lorsque les deux dégrés ont été effectivement remplis; & celles faites avant l'Ordonnance ont été réduites à quatre par l'Ordonnance de Moulins.

SUCCESSION. Il y en a de deux sortes, la testamentaire & la légitime. La testamentaire est déférée par testament à l'héritier institué : elle a lieu en Pays de Droit Ecrit, mais non en Pays Coutumier, où on ne connoît d'héritier que ceux du sang. La succession légitime est celle qui est déférée par la seule disposition de la Loi aux héritiers : elle n'a lieu en Pays de Droit Ecrit, que quand celui duquel il s'agit est décédé sans avoir fait de testament, ou lorsqu'il en a fait un qui est ou nul, ou qui a été cassé. En Pays Coutumier on n'y reconnoît que l'héritier du sang, & l'institution d'héritier n'y peut valoir que comme legs universel. Dans la succession légitime, & selon le Droit Ecrit, il y a trois ordres d'héritiers; 1°. les descendans, c'est-à-dire, les enfans en quelque dégré qu'ils soient, lesquels succedent par tête à leur Pere & Mere & autres ascendans, & lorsqu'ils sont en dégré inégal, ils leur succedent par souche.

2°. Les ascendans qui sont les Pere & Mere, ayeul & ayeule, lesquels au défaut des descendans du défunt, lui succedent à l'exclusion des collatéraux : cependant les freres & sœurs du défunt sont admis avec les Pere & Mere.

3°. Les collatéraux succedent au défaut de descendans, mais dans ce cas les freres & sœurs joints par le double lien, c'est-à-dire, étant du côté paternel & maternel, sont préférés à ceux qui ne sont joints que par un de ces côtés; de plus, les enfans des freres &

ſœurs viennent encore à la ſucceſſion de leur oncle ou tante par repréſentation.

En Pays Coutumier les choſes s'arrangent différemment, on y diſtingue trois ſortes de ſucceſſions légitimes. 1°. En ligne directe deſcendante : cette ſucceſſion ſe défere aux enfans & aux autres deſcendans par égales portions, à l'exception du droit d'aîneſſe pour les fiefs ; & la repréſentation y a lieu à l'infini.

2°. En ligne directe aſcendante : elle ſe défere aux Pere & Mere, ayeul & ayeule & autres aſcendans du défunt, leſquels excluent tous les collatéraux de la ſucceſſion de leurs enfans, même les freres & ſœurs du défunt, pour les meubles, acquêts & conquêts immeubles : à l'égard des propres ils n'y ſuccedent point, à moins que ce ne fuſſent des immeubles qui leur euſſent été donnés par leur Pere & Mere en avancement d'hoirie.

3°. En ligne collatérale, qui a lieu au défaut des deſcendans & aſcendans : celle-ci ſe défere au plus proche des collatéraux, lequel exclud le plus éloigné : de plus, la repréſentation n'a point lieu dans cette ſorte de ſucceſſion, excepté quand les enfans des freres & des ſœurs viennent avec leur oncle & tante à la ſucceſſion de leur oncle ou de leur tante.

4°. Les freres & ſœurs, même ceux qui ne le ſont que du côté paternel ou maternel ſuccédent à leurs freres & ſœurs conjointement & également.

5°. Les propres appartiennent à ceux qui ſont parens du défunt du côté duquel ces héritages lui ſont parvenus, quoiqu'il y ait d'autres parens qui ſoient plus proches au défunt d'un autre côté.

6°. Dans cette ſucceſſion les femelles ne ſuccedent point aux fiefs en pareil dégré : il faut obſerver que lorſque que le prédécedé des conjoints n'a laiſſé ni deſcendans, ni aſcendans, ni collatéraux, le ſurvivant lui ſuccede à l'excluſion du fiſc.

Il faut obſerver que par le moyen de la repréſentation, des héritiers plus éloignés en dégré, viennent avec des héritiers plus proches à la ſucceſſion du défunt, en ſorte que les plus éloignés ne ſont pas exclus



par les plus proches, parcequ'ils ſuccedent par repréſentation de ceux deſquels ils deſcendent : ainſi les petits-fils, au défaut de leur pere décédé, ſuccedent à leur ayeul avec leurs oncles fils du défunt. Pareillement les petits neveux ſuccedent à leur biſayeul avec leurs grands oncles : cette repréſentation a lieu en ligne directe à l'infini ; mais en ligne collatérale elle n'eſt admiſe qu'en faveur des neveux & nieces, quand ils concourent avec un oncle ou une tante, car ils leur ſuccedent par repréſentation de leur pere ou de leur mere, quoiqu'ils ſoient plus éloignés en dégrés que leurs oncles ou tantes avec qui ils ſuccedent. Hors ce cas les collatéraux ſuccedent par têtes & non point par ſouches ; enſorte que le plus proche exclud toujours le plus éloigné, ce qui a même lieu entre les neveux de pluſieurs freres ou ſœurs, lorſqu'ils ſuccedent à leur oncle ou à leur tante de leur chef, c'eſt-à-dire, qu'ils ne concourent point à la ſucceſſion avec un autre oncle ou tante, & en ce cas, ils partagent tous également & par tête.

Cette diſpoſition du Droit Romain eſt ſuivie dans la Coutume de Paris & dans la plûpart des autres Coutumes.

Tout héritier peut renoncer à une ſucceſſion directe ou collatérale, ouverte à ſon profit, pourvu que les choſes ſoient entieres, c'eſt-à-dire, qu'il ne ſe ſoit point immiſcé dans les biens de la ſucceſſion, & n'ait fait aucun acte d'héritier. L'héritier préſomptif en ligne directe, peut être pourſuivi pour prendre qualité juſqu'à ce qu'il ait fait ſa renonciation en Juſtice ou par-devant Notaire, mais l'héritier en ligne collatérale n'eſt tenu que de faire ſignifier aux Créanciers héréditaires une ſimple déclaration qu'il n'eſt point héritier, pour faire ceſſer leurs pourſuites.

Le partage d'une ſucceſſion a lieu entre cohéritiers à l'effet que chacun d'eux ait la part & portion des biens de la ſucceſſion qui lui doit appartenir. Dans les partages, les meubles ſe reglent ſuivant la loi du domicile, mais le partage des immeubles ſe doit faire conformément aux Coutumes des lieux où ſont ſitués les héritages qu'on veut partager : le partage doit être

fait devant le Juge du lieu, ou est décédé celui du bien duquel il s'agit.

Les frais faits pour parvenir au partage, doivent tomber sur tous les cohéritiers à proportion de la part d'un chacun dans la Succession.

SUCRE. (le) Est le suc d'une espece de roseau qui croît dans les Indes & dans les Isles Antilles. On écrase ces cannes avec des rouleaux, & il en découle un suc que l'on fait bouillir plusieurs fois, & que l'on écume après l'avoir fait passer par une lessive. Le plus beau Sucre est celui qui a été le plus clarifié; c'est le plus blanc, le plus dur, le plus luisant. La cassonnade ou castonade est le Sucre qui n'a pas été dépuré ou clarifié, ni mis en pains: elle sucre mieux que le Sucre même; sur-tout pour les confitures: la plus blanche est la meilleure. Le Sucre candi est celui qui a été réduit en forme de cristaux. Le Sucre non rafiné est plus salutaire pour les affections du poumon. Le fréquent usage du Sucre est nuisible, parcequ'il est fermentatif. Le bon Sucre doit être dur, sonnant, leger & d'un doux agréable.

Maniere de clarifier le Sucre. Ceux qui ne confisent que quatre à cinq livres de Sucre à la fois, peuvent le clarifier de la maniere suivante. Faites fondre votre Sucre avec de l'eau bien claire, & mettez-le sur le feu avec du blanc d'œuf fouetté: quand il vient à bouillir & qu'il s'enfle prêt à répandre, versez-y un peu d'eau froide pour le faire rabaisser; & lorsque la seconde fois il vient à s'elever, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez reposer environ un quart d'heure, pendant lequel il s'abaisse, & ôtez doucement avec l'écumoire la crasse noire qui est au-dessus; ensuite passez-le au travers d'une serviette blanche mouillée, & il est clarifié.

On fait plusieurs sortes de cuissons de Sucre.

1°. Cuisson du Sucre à lissé. On connoît qu'il est à lissé lorsqu'en trempant le bout du second doigt dedans le Sucre clarifié, & l'appliquant ensuite sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se fait de

l'un

l'un à l'autre un petit filet qui se rompt d'abord, & qui reste en goutte sur le doigt.

2°. A perlé. La cuisson est telle lorsqu'en faisant le même essai, & en séparant les deux doigts, le filet qui se fait se maintient de l'un à l'autre.

3°. A soufflé. C'est lorsque le Sucre ayant cuit quelqu'autres bouillons, & qu'en soufflant au travers des trous de l'écumoire, après l'avoir secouée sur le bord de la poele, il en sort comme des étincelles ou petites bouteilles.

4°. A la plume. C'est lorsqu'après quelqu'autres bouillons, & faisant le même essai, il en sort de plus grosses & de plus longues bouteilles qui se tiennent ensemble.

5°. A cassé. Lorsqu'ayant trempé votre doigt dans le Sucre, après l'avoir mouillé dans l'eau, & le replongeant promptement dans cette même eau, vous en détachez le Sucre avec les deux autres doigts, & que le Sucre se casse avec un petit bruit.

6°. Au caramel : C'est la derniere cuisson, & on connoît qu'elle est telle, lorsqu'en mettant le Sucre sous la dent, il se casse & craque nettement sans s'y attacher : il faut observer le moment où il est parvenu à cette derniere cuisson, autrement il brûleroit.

Sucre-d'orge. Maniere de le faire. Faites bouillir de l'orge dans de l'eau pour en faire une décoction ; passez-la à l'étamine ; prenez de cette décoction que vous mettrez avec le Sucre clarifié : faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit venu au caramel ; alors ôtez-le de dessus le feu ; laissez rabaisser le bouillon ; versez-le sur la pierre de marbre que vous aurez huilée avec de l'huile d'olive, empêchant qu'il ne coule en bas, ou sur un plat d'argent ou autres, au défaut de marbre : à mesure que le Sucre se refroidira & durcira, coupez-le par petits morceaux, & filez-le de la longueur que vous voudrez, pour vous en servir au besoin.

SUCS ou Jus des plantes. Maniere de les tirer. 1°. Avant que de les exprimer on doit laisser quelques heures la plante pilée en digestion : c'est le moyen d'en tirer plus de Suc. 2°. Après avoir pilé dans un

mortier, les herbes, fleurs, fruits ou semences, on doit les mettre dans une toile forte, & les exprimer avec les mains, ou entre deux platines de fer ou de bois; puis on laisse rasseoir ce Suc pendant quelque tems : quelquefois même on l'expose au soleil : si ce sont des Sucs vineux, on verse doucement & par inclination ce qui est le plus clair, & on le garde tel. On doit faire chauffer les plantes visqueuses, comme le pourpier, la bourrache, pour pouvoir plus facilement en tirer le Suc. On doit arroser celles qui sont peu succulentes, d'une liqueur appropriée.

SUDORIFIQUES. (remedes) Leur effet est de ranimer la circulation du sang, & d'ouvrir la transpiration : ils conviennent dans toutes les maladies provenant de l'épaississement qui s'est fait, faute de transpiration : dans le sang; telles que la pleuresie, les rhumatismes universels, la sciatique, les coliques, les vomissemens, dans les fievres continues, malignes, pourpreuses, la petite vérole, rougeole, éréspele, & toutes celles où les levains impurs sont confondus dans le sang. *Voyez* Poudre & Portion sudorifique.

Aussi-tôt que le malade aura pris le sudorifique; on le couvrira soigneusement, & il se tiendra tranquille sans se découvrir : lorsqu'il commencera à suer, on lui donnera un bouillon dans lequel on exprimera le jus d'un demi citron, si on en peut avoir : on doit entretenir sa sueur pendant cinq ou six heures; ou pour le moins jusqu'à ce qu'elle commence à devenir gluante & froide, ou qu'on s'apperçoive de quelque palpitation de cœur ou foiblesse : alors on changera le malade de linge, & on lui fera prendre un bouillon. Pendant la sueur, s'il se plaint d'une espece de langueur, on lui donnera de tems en tems une cuillerée de vin ou de la gelée.

Si le malade ne guérit point après les premieres sueurs, on réitérera tous les jours ou de deux jours l'un le même Sudorifique; ce qui n'empêche pas que dans les intervales on ne saigne & on ne purge le malade. *Voyez* PLEURESIE.

A l'égard du régime de vivre dans l'usage des Su-

dorifiques, il dépend des différens genres de maladies.

SUDORIFIQUE pour la guérison des fievres avec frisson. Il faut que le malade, une heure avant l'accès, se mette au lit bien chaudement sans chemise, & enveloppé dans un drap : il boira demi septier de prisane tiede; on lui mettra aux pieds une bouteille de terre de deux pintes pleine d'eau chaude; mais que la main puisse souffrir. On lui mettra aussi sous chaque aisselle une bouteille de terre de pinte pleine d'eau chaude. Dès qu'il sentira venir le frisson, qu'il boive un demi septier d'eau tiede : qu'il demeure dans sa sueur pendant tout l'accès : après cela on l'essuiera; on lui donnera un bouillon, & une heure après il pourra manger s'il a faim. Il n'y a point de fievre que ce remede n'emporte, s'il est réitéré jusqu'à trois fois, lorsqu'elle n'a pas été emportée à la premiere.

Autre Sudorifique. Prenez une dragme de graine de lierre seche; pulvérisez-la; faites-la infuser pendant quelques heures dans un verre de vin blanc; avalez le tout & vous mettez au lit : ce remede excite une sueur abondante qui guérit toutes les maladies qui se guérissent par la sueur.

SUDORIFIQUE contre les rhumatismes, sciatiques, &c. Prenez des bois de bouis, de genevrier, de chacun une once & demie; de la rapûre de bois de gaiac six gros, du sassafras trois gros, de l'anis un gros : concassez les bois par petits morceaux, & versez sur le tout quatre pintes d'eau bouillante, le laissant infuser trente heures sur les cendres chaudes dans un vaisseau luté avec de la pâte. La dose est de deux à trois verres par jour, le matin, sur le soir & en se couchant.

Cette prisane est bonne aussi contre les sérosités, & pour faire transpirer les humeurs nuisibles, & à tous ceux qui sont menacés d'apoplexie ou de paralysie sereuse.

En général, les Sudorifiques ne conviennent pas aux personnes qui sont d'un tempérament trop sec chaud & bilieux, à celles qui ont la poitrine foible, ou qui sont amaigries & exténuées, & dans toutes

les maladies causées par un sang bilieux & dépourvu de sérosité.

On met encore en usage les Sudorifiques pour faciliter seulement, & augmenter la transpiration : c'est dans certaines maladies, telles que les débilités d'estomac, les indigestions, coliques, envie de vomir, cours de ventre sereux : on n'en donne au malade, le matin à jeun, que la moitié de la prise du Sudorifique.

Les Sudorifiques ne conviennent point aux personnes d'un tempérament trop sec, chaud & bilieux; à celles qui ont la poitrine foible, ou qui sont maigres, ou qui suent ordinairement de foiblesse, ou qui ont le ventre constipé, ou à l'approche des regles.

SUIF. Substance graisseuse que l'on trouve dans le corps des animaux qui ont des cornes (ou qui n'ont point les pieds séparés en plusieurs doigts) aux extrémités des muscles, & aux membres : il sert à faire les chandelles. On doit l'étendre sur des perches aussi-tôt qu'il est sorti du corps de l'animal, & le faire fondre huit jours après, & non plus tard : le laisser refroidir dans des terrines; ce qui forme une espece de pain qui s'endurcit, mais qui se rompt facilement. Le bon Suif est sonnant, ferme & sec. *Voyez* CHANDELLE.

SUPPOSITOIRE. (le) est un médicament solide, de la longueur & grosseur à peu près du petit doigt, arrondi & fait presque en pyramide; & que l'on introduit dans le fondement, pour faire aller à la selle ceux qui ont la répugnance, ou qui ne peuvent pas facilement prendre des remedes. La matiere ordinaire des Suppositoires, est le miel commun cuit en une consistance solide, & qui se puisse casser étant refroidi. On en fait aussi avec du savon coupé en petite pyramide, puis frotté avec du beure salé.

SURDITÉ. Mettez de la semence d'anis verd dans un réchaud de feu; recevez la fumée dans l'oreille avec un antonnoir, & réitérez de tems en tems; ou celle de tabac.

Pour la Surdité venue par catarre, broyez deux ou trois feuilles de chardon benit; mettez-les dans

l'oreille du malade, en forme de tente, le plus avant qu'il se pourra; couchez-le sur le côté opposé, & renouvellez ce remede tous les jours.

Autre remede. Prenez un oignon blanc; fendez-le en long pour en tirer le germe; puis rassemblez-le & attachez-le avec du fil; remplissez le vuide d'huile de camomille, & faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes; étant cuit pressez-le entre deux assiettes, & instillez dans l'oreille le suc qui en proviendra. Ou bien, prenez du jus de chou, & du vin, la même quantité; faites chauffer le vin, & mettez-y ensuite du jus de chou; mêlez bien le tout, & coulez de cette liqueur dans les oreilles, les bouchant ensuite avec du coton.

En fait de remedes contre la Surdité, il faut qu'ils soient tiedes & non froids, & il n'en faut point appliquer de nouveau, que l'oreille ne soit nettoyée du précédent. Quand on a instillé la liqueur, il faut boucher l'oreille avec du coton musqué; car il est fort bon contre la Surdité.

Surdité & bourdonnement d'oreilles. Rien n'est plus recommandé contre la Surdité de cause interne, que de recevoir sur la tête, la douche des bains d'eaux sulphureuses, après les préparations convenables.

SUREAU. Arbrisseau de moyenne hauteur, qui croît dans les lieux ombrageux & dans les vallons: ses branches sont couvertes d'une double écorce, & contiennent une moelle blanche: ses fleurs sont faites en rosettes: ses fruits ou baies sont noirs étant mûrs, & pleins d'un suc rouge foncé. Les fleurs de Sureau sont émollientes & anodines: cuites dans du lait, & appliquées en cataplasme, elles guérissent la goutte; prises intérieurement, elles excitent la sueur: les baies sont fort bonnes pour la dissenterie; elles sont sudorifiques: la seconde écorce, prise en infusion, purge les humeurs de l'hydropisie: l'huile de cette écorce guérit les brulures.

SURGEONS ou DRAGEONS. (les) On appelle ainsi les rejettons d'une plante, lorsqu'ils n'ont point de racines. On ne doit point les séparer de leur pied;

car ils ne reprennent que là : on s'en ſert ſeulement pour renouveller ce même pied.

SYCOMORE. Arbre qui croît en Syrie. On le cultive en France ; tout ſon mérite eſt ſa beauté : ſa feuille reſſemble à celle du murier ; ſon bois eſt tendre & jette du lait : il vient fort vite & fait un beau couvert : on l'éleve de boutures.

SYNCOPE. (tomber en) C'eſt éprouver une défaillance de cœur. La Syncope ſe manifeſte par la pâleur, une ſueur froide, la perte de la connoiſſance : elle vient ordinairement, ou d'une extrême frayeur, ou d'un grand épuiſement, ou d'avoir perdu beaucoup de ſang. Le remede, c'eſt de jetter de l'eau froide avec roideur au viſage de la perſonne qui ſe trouve mal, de la coucher ſur le dos, de lui donner de l'air en deſſerrant ſes habits, de lui frotter le nez & les tempes avec du vinaigre, ou de l'eau de lavande, de hongrie ; de lui faire avaler un gros de thériaque dans du vin. *Voyez* Défaillance & maux de cœur.

SYROP. Liqueur d'une conſiſtance un peu épaiſſe & d'un goût agréable, & qu'on a extraite des eaux, ou des ſucs ou des herbes, cuite & aſſaiſonnée avec du ſucre. Les différentes ſortes de ſyrops ſont en grand nombre : en voici quelques uns des plus uſité, avec la maniere de les faire.

Syrop de capillaire. Prenez ſix onces de capillaires, récemment cueillis vers la fin d'Avril, & des plus odorans ; coupez-les menu ; mettez-les tremper chaudement dans trois livres d'eau, pendant ſix ou ſept heures : puis faites bouillir l'infuſion juſqu'à diminution de la quatrieme partie ; coulez-la avec expreſſion ; mêlez y deux livres & un quart de ſucre blanc ; clarifiez ce mêlange avec un blanc d'œuf ; paſſez-le par un linge, & faites-le cuire juſqu'à la conſiſtance de Syrop.

On en prend une cuillerée, dans la toux & les maladies de la poitrine.

Syrop de pavot blanc. Coupez par petits morceaux deux livres de têtes de pavots blancs, nouvellement cueillis, & une livre de têtes de noirs ;

mettez-les dans un pot de terre verniſſé ; verſez deſſus quatre pintes d'eau de fontaine bouillante ; couvrez le pot ; laiſſez infuſer le tout pendant vingt-quatre heures ; puis faites-le bouillir juſqu'à diminution de la moitié de l'humidité ; coulez la décoction avec forte expreſſion ; mêlez-y trois livres de ſucre ; clarifiez le mêlange avec un blanc d'œuf, & faites-le cuire en Syrop par un feu moderé.

On le donne dans tous les cas où il eſt beſoin d'aſſoupir, & d'arrêter le mouvement des humeurs, & d'appaiſer les douleurs : la doſe eſt depuis une once juſqu'à dix dragmes.

Syrop de mûres. Ecraſez des mûres de jardin dans un mortier ; laiſſez-les macerer ſept à huit heures à froid ; exprimez le ſuc par un linge fin ; mêlez ce ſuc avec un égal poids de ſucre ; faites cuire ce mêlange en Syrop. On en prend une cuillerée dans les rhumes & les maux de gorge.

On fait de la même maniere le Syrop de fraiſes ; mais on fait dépurer le ſuc dans une bouteille au ſoleil : il réjouit le cœur & purifie le ſang.

Syrop de groſeilles rouges. Ecraſez-en dans un mortier ; tirez le ſuc par expreſſion ; rempliſſez-en des bouteilles ; mettez deſſus environ deux doigts d'huile d'amande douce ; bouchez les bouteilles ; laiſſez dépurer ce ſuc près de trois ſemaines, juſqu'à ce qu'il ſoit clair ; filtrez-le par un papier gris, verſez doucement ; peſez la liqueur, & mêlez-y le double de ſon poids de ſucre, que vous avez fait fondre auparavant : écumez ce Syrop ; coulez-le & le gardez : il eſt rafraîchiſſant, & réjouit le cœur.

Syrop de pommes. Rapez des pommes de reinette ; laiſſez-les dix ou douze heures à froid ; puis exprimez-les ; mettez le ſuc dans des bouteilles de verre, & faites enſuite tout ce qu'on vient de marquer pour le Syrop de groſeilles : il eſt pectoral, cordial, bon contre la mélancolie.

Syrop de coquelicot. Mettez trois quarterons de ces fleurs recentes dans un pot ; verſez deſſus trois chopines d'eau de fontaine bouillante ; couvrez le pot ; laiſſez-le ainſi ſept ou huit heures ; puis faites

bouillir cette infuſion legerement ; coulez-la avec expreſſion ; mettez-y tremper, ſur des cendres chaudes, de nouvelles fleurs, le même tems qu'auparavant : faites le reſte comme la premiere fois : mêlez dans l'infuſion trois livres de Sucre ; clarifiez le mêlange & faites le cuire en Syrop.

Ce Syrop eſt bon pour le rhume : la doſe eſt juſqu'à une once & demie.

Syrop de roſes pâles. Cueillez avant le lever du ſoleil des roſes pâles ſimples ; mondez-les, ne retenant que les fleurs ; pilez les dans un mortier ; laiſſez-les ainſi quelques heures ; exprimez-les pour en tirer le ſuc ; faites-le dépurer au ſoleil ; verſez-le doucement ; paſſez-le par un linge mettez-y un poids égal de ſucre fin, & faites évaporer le tout par un petit feu juſqu'à conſiſtance de Syrop. On peut garder ce ſuc dans des bouteilles, en mettant un peu d'huile d'amande douce deſſus : il purge doucement les ſéroſités, & fortifie l'eſtomac : la doſe eſt depuis demi once juſqu'à deux onces.

Syrop de fleurs de pêchers. Pilez deux livres de ces fleurs recentes ; mettez-les dans un pot de terre ; verſez deſſus quatre pintes d'eau bouillante, couvrez le pot : laiſſez la matiere en digeſtion pendant douze heures ; puis faites-la bouillir legerement ; coulez-la avec expreſſion : faites dans la colature trois ou quatre pareilles infuſions de nouvelles fleurs ; coulez-les & exprimez-les comme devant ; & dans la derniere colature, mêlez huit livres de ſucre blanc ; clarifiez le mêlange & faites-le cuire en Syrop : il eſt propre pour purger le cerveau, & contre les obſtructions : la doſe eſt depuis demi once juſqu'à deux onces.

Syrop de chicorée : on le fait avec le ſuc de la chicorée ſauvage dépuré & le ſucre blanc, parties égales ; & on le fait en conſiſtance de Syrop. On fait de même celui de bourache.

Syrop d'abſinthe. Cueillez ſix onces d'abſinthe quand la plante eſt dans ſa vigueur, & avant le lever du ſoleil ; mettez-les tremper chaudement cinq ou ſix heures dans vingt onces d'eau ; faites bouillir

l'infusion à diminution du tiers; coulez-la avec expression; laissez-la rasseoir; puis mêlez y dix-huit onces de bon miel: faites cuire ce mêlange en l'écumant, jusqu'à consistance de Syrop: on peut y mêler un peu de rhubarbe, il sera meilleur. Il aide à la digestion, fortifie l'estomac, tue les vers.

Syrop purgatif pour les Enfans. Prenez de l'eau de pourpier, de tanesie & de pariétaire, distillées, de chacune huit onces; des feuilles de séné mondé une once, de rhubarbe choisie en poudre six gros, de sel d'absinthe trois gros, de pulpe de tamarins une once: faites infuser le tout pendant douze heures dans l'eau de pourpier distillée bouillante, sur les cendres très-chaudes, dans un vase de terre bien bouché: passez le ensuite en le pressant; ajoutez dans la colature quatre onces de sucre candi; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il se réduise en consistance de Syrop un peu clair. Réglez la dose de la purgation selon l'âge & les forces de l'enfant.

Syrop émétique febrifuge. Prenez deux onces de pulpe ou chair de coings coupée par tranches, une once de racine de souchet & une dragme de canelle: coupez, pilez & faites-les bouillir dans une livre & demi de vin blanc & d'eau; faites-en l'expression: ensuite faites infuser pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes une once de verre d'antimoine subtilement pulvérisé; liez-le dans un nouet de linge; enveloppez ce nouet de papier: puis ôtez le nouet & ajoutez une demi-livre de sucre pour faire le Syrop.

Ce Syrop purge doucement & sans violence, & on peut le donner à tout âge; savoir aux enfans depuis deux dragmes juqu'à demi-once, & aux adultes depuis une once jusqu'à une once & demi: étant donné dans une infusion de séné, & cinq heures avant l'accès, il guérit la fievre quarte ainsi que les fievres tierces & quotidiennes, qui ne cédent pas aux remédes ordinaires.

T

TABAC *ou* NICOTIANE. Plante originaire de l'Amérique, & qui croît aujourd'hui par toute l'Europe. Il y a trois espéces de Tabac, un, qui est à feuilles larges, & l'autre à feuilles étroites, & de couleur pourpre : la femelle qui a les feuilles presque rondes, & les fleurs d'un jaune verdâtre. En général, c'est du Tabac mâle dont on fait le Tabac soit en corde, soit en poudre, & dont on se sert tant intérieurement qu'extérieurement. Les feuilles de Tabac sont chaudes & dessicatives, & dans un plus haut degré étant séches, que fraîches : elles sont incisives, résolutives, vulnéraires, résistant à la corruption, font éternuer, cracher & vomir. Les feuilles vertes de Tabac mâle, pilées & appliquées, sont bonnes à toutes plaies : le Tabac donné intérieurement, est un violent vomitif pour déraciner les fievres opiniâtres : la fumée du Tabac est salutaire dans plusieurs maladies du nez & de la gorge : son suc appliqué guérit la teigne : l'herbe tue les puces.

Lorsqu'on veut cultiver du Tabac, ce doit être dans une terre grasse & humide, exposée au midi, labourée & amandée avec du fumier consommé. On le seme en France à la fin de Mars : on fait un petit trou en terre de la longueur du doigt ; on y jette dix ou douze grains de Tabac, & on recouvre le trou : lorsqu'il est levé, on doit arroser la plante pendant le tems sec, & la couvrir avec des paillassons dans le grand froid. Comme chaque grain pousse une tige, on doit séparer les racines : lorsque les tiges sont hautes d'environ trois pieds, on doit couper le sommet de chaque tige avant qu'elles fleurissent, & afin qu'elles se fortifient, & arracher celles qui sont piquées de vers, ou qui veulent pourrir. On connoît que les feuilles sont mûres quand elles se détachent facilement de la plante ; c'est vers la fin d'Août : on doit alors cueillir les plus belles ; les

enfiler par la tête ; en faire des paquets, & les mettre ſecher dans un grenier. On doit laiſſer la tige en terre pour donner le tems aux autres feuilles de mûrir. On doit conſerver la graine du Tabac jusqu'au mois d'Avril, pour en ſemer de nouveau.

TABLEAUX. Maniere de faire revivre les couleurs des Tableaux noircis, & les rendre comme neufs. Prenez de la graiſſe de roignon de bœuf deux livres ; de l'huile de noix une livre ; de la céruſe broyée à l'huile de noix une demi-livre ; de la terre jaune broyée auſſi à l'huile de noix une once. Faites fondre dans un pot la graiſſe ; & quand elle ſera tout-à-fait fondue, mêlez y l'huile de noix ; enſuite la céruſe & la terre jaune : remuez avec un bâton toutes ces drogues pour les biens mêler ; & lorſque la compoſition eſt tiéde, mettez-en une couche ſur la toile derriere le tableau, elle diſſipera petit-à-petit tout le noir & rendra le Tableau toujours plus beau en vieilliſſant.

Autre maniere. Détachez le Tableau de ſa bordure ; couvrez-le d'un linge de la même grandeur ; arroſez le Tableau d'eau claire, pendant pluſieurs jours, & juſqu'à ce que le linge ait attiré toute la craſſe du Tableau : enſuite frottez le Tableau avec de l'huile de lin dépurée long-tems au ſoleil, & avec une éponge.

TABLETTES (les) ſont un médicament de conſiſtance plus ſolide que les pilules, composé de poudres & de ſucre, que l'on fait fondre dans une liqueur convenable qui ſert à lier ces poudres, & que l'on fait cuire juſqu'à la conſiſtance requiſe, pour être coupé en Tablettes. On appelle auſſi de ce nom une compoſition de drogues réduites à ſec, qu'on taille en forme ronde ou quarrée.

TABLETTES de guimauve. Faites bouillir dans de l'eau des racines de guimauve bien nettes, juſqu'à ce qu'elles ſoient molles : ſéparez-les de leur décoction ; écraſez-les dans un mortier de marbre ; paſſez-les par un tamis renverſé pour en avoir la pulpe : faites cuire dix-huit onces de ſucre dans ſix ou ſept onces d'eau roſe, juſqu'à conſiſtance d'électuaire ſo-

lide : mêlez-y alors, hors du feu, quatre onces de pulpe de guimauve avec un bistortier ; remettez la bassine sur un très petit feu, pour faire deslécher la matiere, l'agitant toujours ; & quand elle aura une consistance raisonnable, on la jettera sur un papier huilé d'huile d'amandes douces : on l'étendra, & on la coupera en Tablettes.

Elles sont propres pour adoucir & émousser les âcretés de la toux, & pour faire cracher.

Tablettes pour tuer les vers. Prenez de bonne rhubarbe, des semences mondées de citron, de pourpier, de choux, de genêt & de poudre à vers, de chaque trois gros : deux gros de mercure doux & une livre de sucre royal : réduisez le tout en poudre subtile ; incorporez-le avec du mucilage de gomme adragant, tiré avec de l'eau de fleurs d'orange : faites-en des Tablettes du poids d'environ une dragme ; & mettez-les secher à l'ombre.

On en donne une ou deux aux enfans le matin à jeun ; & trois ou quatre aux personnes avancées en âge.

TACHES d'encre sur le linge & le papier. Moyen de les enlever. Il faut frotter tout de suite la Tache avec du verjus, & elle disparoîtra : si on n'est pas dans la saison du verjus, il faut la frotter avec de l'oseille mais le verjus est meilleur : si on n'a pas d'oseille, prenez de l'eau claire ; faites y dissoudre du sel en égale quantité d'eau, & frottez en la Tache : il en est de même pour le papier.

Toutes les Taches d'encre s'enlevent par ces différens moyens, excepté celles de la véritable encre de la Chine ; à l'égard de l'encre d'Imprimerie, elle résiste aussi à tous les acides, mais elle ne peut soutenir les sels ni les urines de certains animaux, telles que celle des chats.

Taches du visage. Eau pour les Taches du visage. Prenez une livre & demi de fraises ; demi-livre de fleurs de lys blancs & de féves ; demi-once d'alun de roche ; deux dragmes de sel gomme & nitre : faites macerer le tout pendant quinze jours dans de la malvoisie, du miel de Narbonne & du vinaigre blanc,

une livre de chacun ; & faites-les distiller au feu de sable modéré. Lorsque vous voulez vous servir de cette eau, trempez-y un petit linge & appliquez-le sur les taches du visage le soir en vous couchant, & le lendemain matin lavez-les avec de l'eau de nénuphar. *Voyez* POMMADE.

TAILLE DES ARBRES. On taille les arbres pour retrancher les branches inutiles : or, ce retranchement rend, 1°. la séve plus abondante, ce qui procure du plus beau fruit ; 2°. il fait prendre à l'arbre une plus belle figure, & il prolonge sa durée en empêchant son épuisement.

On taille ordinairement depuis la fin d'Octobre jusqu'à la fin de Janvier les fruits à pepin ; & en Février & en Mars, les fruits à noyau : on taille les pêchers les derniers. En général, on ne taille les arbres, quels qu'ils soient, qu'après la seconde année qu'ils sont plantés : on commence par tailler les arbres les plus foibles.

L'art de la taille demande encore plus d'intelligence que d'adresse. Cependant il y a trois principes, dont la connoissance peut servir pour comprendre plus facilement en quoi consiste cet art.

Le premier est de savoir connoître les branches inutiles. Or, pour les connoître, il faut 1°. pouvoir distinguer les branches à fruit & à bois, d'avec les branches de faux bois. Les branches à fruit sont petites, courtes, nourries : on y voit des boutons ; ces boutons sont une tumeur qui renferme les fleurs, & les fruits qui succédent aux fleurs : ils sont plus gros & plus ronds que celui qu'on appelle l'œil ; celui-ci est une tumeur pointue qui renferme un paquet de feuilles avec le jet. Les branches à bois sont les grosses & fortes branches destinées à former la tête de l'arbre : ce sont celles aussi qui sont venues sur la taille de l'année précédente. Les branches de faux bois sont celles qui naissent sur une vieille branche, ou même sur une bonne, & dans un endroit où il ne paroissoit point d'œil : on doit regarder encore comme branches de faux bois, les branches qui viennent ailleurs que sur celles qui ont été racourcies à la

derniere taille : telles sont celles qui sortent immédiatement de la tige ; celles qui viennent contre l'ordre commun, c'est-à-dire, lorsqu'elles sont grosses vers le bas de la mere branche, tandis qu'il y en a de menues au-dessus ; telles sont encore les branches qu'on appelle chifonnes, qui sont des petites branches déliées & en confusion, & enfin les branches appellées gourmandes, qui ont de longs jets gros comme le doigt & fort droits, l'écorce unie, les yeux plats, & naissent sur les grosses branches.

2°. Il faut savoir encore mettre une différence entre les branches à fruit ; car il y en a de bonnes & il y en a de mauvaises : les bonnes ont des yeux enflés, des boutons bien marqués & bien nourris, & une écorce vive : ces mêmes qualités doivent se trouver aussi dans la bonne branche à bois. Les mauvaises, ou qui ne sont bonnes à rien, ont des yeux plats, écartés les uns des autres, ou bien elles sont extrêmement grosses, longues & étroites, avec des yeux maigres & fort écartés : on appelle gourmandes ces dernieres ; on doit couper les unes & les autres.

Le second principe est, qu'il faut gouverner avec prudence les bonnes branches : ainsi il faut se bien garder de couper le bois qui est à côté & au-dessus de la petite branche à fruit ; car elle deviendroit elle-même branche à bois & affameroit les boutons à fruit, au lieu qu'en laissant cette petite branche lorsquelle est vigoureuse & de quelque longueur, la séve s'étend, se partage dans une multitude de feuilles : & entre plus facilement dans les tuyanx des boutons à fruit.

Le troisieme est, de tailler avec œconomie, c'est-à-dire, savoir tailler tantôt long tantôt court, de maniere qu'il y ait de tous les côtés une quantité à peu-près égale de branches à bois, afin que la seve se distribue également. Tailler long, c'est laisser dix ou douze pouces à une branche à bois, il faut cependant avoir égard à la force de la branche : tailler court, c'est ne laisser à la branche que deux ou trois yeux. On taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruit : on taille court les arbres foibles, sur-tout dans les premieres années, & on ne leur laisse que très

peu de branches, afin que les premiers jets qu'ils pousseront soient vigoureux. Quand un arbre ne donne du fruit que d'un côté, on doit tailler fort long le côté qui ne donne que du bois.

On doit user de prévoyance dans la Taille des arbres, c'est-à dire, juger du fort des branches, connoître celles qu'il faudra un jour retrancher, & en disposer d'autres pour remplacer les vuides que les premieres feront; & savoir conserver par préférence une branche de faux bois, quand elle est vigoureuse & voisine du corps de l'arbre : cela se pratique quelquefois à l'égard des pêchers.

Quand au tems de la Taille, on peut tailler les arbres aussitôt après la chûte des feuilles, & on peut continuer de les tailler pendant l'hiver: on doit néanmoins excepter certains arbres comme les pêchers, les abricotiers, dont on peut différer la taille jusqu'au tems de la fleur, de peur que l'hiver n'endommage les boutons en taillant ces arbres pendant cette saison : il faut excepter encore ceux qui poussent une grande quantité de bois, & dont il faut différer la taille jusqu'à ce que la séve ait mis tout en mouvement.

Seconde TAILLE. Elle se fait à la seconde année après que les arbres ont été plantés; c'est alors que l'on commence à distinguer les branches à bois d'avec celles à fruit : on doit couper celles-ci plus courtes que les autres; on ravale celles qui ont pris trop de nourriture, & qui ne viennent pas comme il faut. En un mot, pendant les deux premieres années, on doit s'appliquer à faire prendre à l'arbre une bonne figure.

Troisieme TAILLE. Elle se fait à la troisieme année : en celle-ci on dispose l'arbre à donner du fruit. Pour cet effet, on doit 1°. conserver les branches les mieux nourries & les mieux placées.

2°. En les taillant, il faut en laisser ce qu'on juge que l'arbre en doit porter: à l'égard des branches à fruit, les pincer s'il en a trop, & en retrancher toutes les chifonnes: ce sont de petites branches déliées qui ne donnent ni bois ni fruit.

3°. Disposer les branches que l'on compte devoir

être à bois, de maniere qu'elles poussent dans l'endroit le plus vuide de l'arbre, & pour cela on en coupe une courte entre deux longues, afin qu'elles garnissent le milieu; & parmi les deux ou trois nouvelles qui naissent de la branche coupée l'année précédente, on conserve la plus grosse pour bois : c'est celle d'en-haut.

4°. Placer les branches à fruit qui viennent ordinairement au-dessous de la branche à bois, de maniere qu'elles ne se nuisent pas les unes aux autres.

5°. Si celles qui ont repoussé sont foibles à leur extrêmité, on les recoupe au même endroit qu'elles avoient été coupées, sans leur laisser de sortie; car alors la séve retrograde & fortifie les yeux qui sont sur la branche, ce qui s'appelle tailler en *moignon :* si au contraire elles sont un peu fortes & qu'elles ne puissent pas s'arrêter à fruit, on leur laisse un œil, afin qu'une partie de la séve se jette par cette sortie, & fasse tourner à fruit les branches au-dessous, ce qu'on appelle *couper en ergot.*

6°. Lorsque les branches à bois entrent au-dedans de l'arbre, où elles pourroient faire de la confusion, on doit couper à l'épaisseur d'un écu la branche que l'on veut ôter, c'est-à-dire, qu'on ne laisse du bois que l'épaisseur d'un écu, afin que la séve jette des deux côtés : par-là, de deux branches fortes il en renait deux foibles qui se mettent à fruit, & on garnit l'arbre des deux côtés également. La Taille en pied de biche; c'est-à dire, figurant un long ovale au bout de la branche coupée, fait le même effet, car la séve ne trouvant plus de branches à remplir, perce pour donner une ou deux branches à fruit.

Quelquefois d'une branche qui devroit être à fruit, on est obligé d'en faire une branche à bois; & c'est, lorsque celle qu'on attendoit pour bois, vient plus foible que celle d'au-dessous : alors on la laisse longue & on la compte pour branche à fruit.

Voyez ce qui peut avoir encore rapport à cette matiere à l'article de la *Plantation des Arbres. Voyez* encore quelle doit être la Taille des *Pêchers*, *Abricotiers*,

tiers, *Pruniers*, à l'article de chacun de ces arbres.

Taille de la Vigne. *Voyez* Vigne.

Taille des fruits à pepin. Selon les observations de Bradley, les fruits à pepin souffrent beaucoup quand on les taille : il vaut mieux, selon lui, ne pas se servir si souvent de la serpette, & arracher les bourgeons qui produiroient des branches gourmandes, lorsqu'ils commencent à paroître, que d'attendre qu'elles soient crues entierement pour les détacher de l'arbre. Comme c'est au mois de Mai qu'on peut connoître quels sont les bourgeons utiles, c'est-à-dire qui formeront des branches à fruit, ou qui serviront à remplir les vuides des espaliers, c'est alors qu'il faut décharger les arbres de tous les bourgeons que l'on croît inutiles : bien plus à l'égard des poiriers & autres à pepin qui ne doivent porter qu'au bout de deux ans, on doit laisser tous les ans sur l'espalier des branches qui puissent se succéder les unes aux autres pour donner du fruit ; car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une seule fois : ainsi il faut les ôter pour faire place à d'autres. De sorte que sur un espalier bien gouverné, on doit voir le bois de trois états ; l'un chargé de fruits ; l'autre destiné à se nouer pour fleurir, ce que le bourgeon fait connoître ; & le troisiéme, qui consiste en de nouvelles branches qui deviendront utiles à leur tour.

Il arrive quelquefois que malgré le soin qu'on a eu de tailler les arbres fruitiers, sur-tout les pommiers & poiriers, & de déchausser leurs racines pendant l'hiver ; on voit tomber en quantité les fruits noués après que la fleur est passée Pour aller au-devant de la perte de ces fruits, on doit percer l'arbre dans la tige & à demi-pied de terre, avec une tariere ou villebrequin jusqu'à son centre & point au-delà ; 2°. chasser un coin de bois de chêne de la même longueur dont on a percé l'arbre dans cette ouverture, & le faire parvenir à coup de maillet jusqu'au cœur de l'arbre : avec le tems il se forme une espéce de croute qui couvre la tête du coin, & on ne le voit plus ; par

ce moyen l'arbre retiendra ses fruits, mais bien plus les années suivantes que la premiere.

Tailles (les) sont des impositions qui se levent tous les ans pour le Roi & pour soutenir les charges de l'Etat. En France elles sont réelles & personnelles, parcequ'elles s'imposent, tant par rapport aux biens qu'un taillable posséde, que par rapport au gain qu'il fait par son travail & son industrie. En Languedoc, Provence & Dauphiné elles sont purement réelles & ne se levent que sur les héritages roturiers, soit que celui qui les posséde soit noble ou non.

Les Tailles réelles & personnelles se payent par les Habitans roturiers des Villes non franches, Bourgs & Villages, à proportions des biens du taillable. Les gens exempts de la Taille sont les Gentilshommes & les annoblis, les Bourgeois de Paris, les Officiers de Cours Souveraines, les Sécretaires du Roi, les Officiers des Sieges Présidiaux, & de toutes les autres Jurisdictions Royales, ceux qui ont douze enfans. Les Exempts des Tailles à raison de leur demeure dans les Villes franches, ne doivent faire aucun trafic pour jouir de leur privilége, si ce n'est du revenu de leur terres, & ils ne peuvent tenir des terres d'autrui à ferme : ce sont les Elus, qui, en conséquence des ordres qu'ils ont reçus touchant la somme qu'ils doivent lever, font le rôle des Tailles, par lequel ils cotisent les Villes, Bourgs & Villages dans l'étendue de leur Election, & envoient ensuites ces rôles à chaque Paroisse, laquelle élit, tous les ans pour la levée du nouveau rôle, des Collecteurs des Tailles d'entre les Habitans de la même Paroisse. Les Collecteurs sont obligés de faire les rôles de leurs Paroisses, & de cotiser chacun des Habitans à proportion de ses facultés : ils doivent encore lever les deniers, & les porter aux Receveurs des Tailles de chaque Election.

Les Bourgeois des Villes qui demeurent à la campagne y sont sujets, à moins qu'ils ne résident sept mois de l'année à la Ville, mais on ne peut pas les mettre à la taille lorsqu'ils ne font valoir que leurs jardins, clos & vignes, & qu'ils les font valoir par des gens Taillables. Les Bourgeois des Villes franches

peuvent faire valoir une de leurs fermes dans une seule Paroisse de leur Election jusqu'à concurrence de ce qu'une charrue peut exploiter ; mais il faut qu'ils prouvent qu'ils sont Bourgeois de cette Ville franche par les quittances de Capitation, celles du loyer de leur habitation, celle de la taxe des Pauvres. 2°. Les Ecclésiastiques peuvent, sans payer la Taille, faire valoir dans une seule Paroisse une ferme jusqu'au labour de quatre charrues, pourvu que ce soit un bien d'Eglise ou le leur propre, mais en ligne directe. Les Curés peuvent également faire valoir les dixmes de la Paroisse & les héritages affectés à la Cure. 3°. Les Gentilshommes peuvent faire valoir quatre charrues en un seul domaine dans une seule Paroisse : les Officiers chez le Roi font le labour de deux charrues, pourvu qu'ils soient employés dans l'état, & qu'ils fassent réellement le service.

La Taille Seigneuriale est une Taille due au Seigneur dans quelques Coutumes, & qui a lieu quand il est prisonnier dans une juste guerre; 2°. quand il fait son fils aîné Chevalier, & quand il marie sa fille à un Gentilhomme.

TAILLIS, soins que doit avoir le Propriétaire d'un Taillis. 1°. Il doit avoir attention qu'à mesure qu'il fera abbattre les Taillis, il y ait des Ouvriers, qui en même tems exploitent les bois, tant en fagots qu'en bois d'équarrissage : on commence ordinairement à couper les Taillis avant les gros bois, on les coupe en octobre : tout l'ouvrage doit être fini en Décembre afin d'avoir la liberté d'abattre les grands arbres, & que les Ouvriers ayent le champ libre pour les exploiter.

2°. La seconde année après la coupe, il doit éclaircir & émonder les jets que chaque souche aura poussés.

3°. Cinq ou six ans après la premiere coupe, il doit examiner si les souches ne sont pas trop fournies, afin d'en retrancher les branches superflues, & de tout ce qui feroit obstacle à leur accroissement; mais il ne doit employer pour cela que des personnes sûres, de crainte qu'elles ne gâtent par ignorance ou par malice les branches qui méritent d'être réservées.

ces branches retranchées lui fourniront assez de bourrées pour payer le double de la dépense.

4°. Il ne doit pas laisser venir les Taillis trop vieux, de crainte que les souches ne soient plus en état de repousser, comme il arrive lorsqu'on a laissé passer trente années sans les couper. Rien n'est plus préjudiciable aux bois que de n'en couper les branches que quand elles ont une certaine grosseur; car les bourgeons des souches ne peuvent plus pousser, sitôt que l'écorce a acquis par l'âge une certaine épaisseur, & il faut que la souche périsse. En effet ce n'est pas toujours de la grosseur de la tige que dépendent les jets qui doivent repousser sur la branche, mais bien plutôt de son âge qui rend l'écorce plus ou moins pénétrable aux bourgeons qu'elle contient.

5°. Lorsqu'il voit que les souches s'élevent de plus d'un pied & demi de terre, il doit les rabaisser en les faisant couper au rez de terre, alors elles repoussent moins de jets à la vérité, mais ils sont plus forts & plus nourris, ce qui rend le bois infiniment plus beau; car enfin quoi qu'on fasse, la terre n'a qu'une certaine quantité de sucs, & ne peut pas en donner davantage : sans cette attention les souches d'un taillis qui a été coupé plusieurs fois poussent tant de rejettons, que ne pouvant les nourrir tout à la fois, ils demeurent petits, & le bois ne parvient jamais à une grosseur raisonnable.

TALES. On entend par ce terme des fleurs qu'on multiplie, en éclatant leurs plantes en racines.

TALLEVANNES. Sortes de longs pots de grès où l'on met du beurre quand on a fait sa provision.

TALMOUSES. Faites bouillir dans une casserole la valeur d'un verre d'eau avec un demi quarteron de beurre & un peu de sel; quand l'eau bout, délayez y bien deux cuillerées de farine : la pâte étant ferme, ôtez-la du feu, & délayez-y quelques jaunes d'œufs, & avec un morceau de fromage à la crême bien égouté : faites des abbaisses de feuilletage; mettez-les sur des moules à petits pâtés, de façon qu'elles débordent : mettez sur chacune un petit morceau de la pâte à fromage, enveloppez-la avec ce qui déborde de l'ab-

baisse : dorez-les avec un œuf battu, & mettez-les au four, mais à feu modéré.

TALUS de gazons. On appelle ainsi ce qui forme le revêtissemens des boulingrins, ainsi que le renfoncement : il doit avoir la pente un peu douce.

TAMARINS. Espéces de pruneaux qui viennent sur un arbre dans les Indes : les bons doivent être noirs, moelleux, en pâte assez dure, d'un goût aigrelet. Ils sont laxatifs & astringens, calment le grand mouvement des humeurs, purgent doucement la bile & les humeurs recuites : leur decoction est un bon remede dans les fiévres tierces. La dose est depuis demi-once à une once, & en décoction depuis deux onces jusqu'à trois.

TAMARIS. Arbre qui croît dans les pays chauds ; on se sert principalement de son écorce pour les remedes, parcequ'elle remédie aux affections de la rate. Six onces de cette écorce dans une décoction de six pintes d'eau réduite à la moitié, est fort salutaire contre l'hydropisie & les affections catarreuses.

TAN. On appelle ainsi l'écorce des chênes réduite en poudre menue dans un moulin, ou à force de pilons : on s'en sert pour préparer les cuirs : sa qualité est d'en resserrer les pores. Le meilleur est celui qui est nouvellement fait.

TANCHE. Poisson de la figure de la carpe, mais ses écailles sont plus petites & plus jaunes ; elle a de petites écailles très glissantes, deux nageoires auprès des ouies, deux autres au ventre, une sur le dos fort courte & sans aiguillon, une autre auprès du trou des excrémens : elle est longue d'environ un demi pied, grosse comme le bras & d'un naturel fort vif. Elle habite ordinairement dans les eaux bourbeuses & dormantes : elle est estimée pour le goût & la fermeté de sa chair ; elle peuple beaucoup, mais comme elle ruine le fond de l'étang, on ne doit pas se soucier d'y en jetter, cependant on y en trouve toujours assez.

Maniere d'accommoder les Tanches. 1°. En friture : mettez vos Tanches dans l'eau bouillante, mais hors du feu ; laissez-les y un moment, c'est ce qu'on appelle les faire limoner : essuyez-les bien,

vuidez-les: fendez-les par le dos, poudrez-les d'un peu de sel & de farine, & faites les frire.

2°. En fricassée au blanc: pour cela limonez-les, vuidez les, coupez la tête, fendez la par le milieu: coupez vos Tanches en six; lavez-les bien; faites fondre du beurre dans une casserole sur un fourneau: mettez-y les Tanches avec champignons, sel, poivre, bouquet, oignon piqué: passez le tout; mettez y un peu de farine; mouillez d'un peu d'eau chaude, jettez dans la fricassée une chopine de vin blanc qu'on a fait bouillir; délayez trois ou quatre jaunes d'œuf avec du verjus, & liez la fricassée avec; ajoutez un peu de persil haché & de la muscade.

TAPIS de gazon, terme de Jardinage; c'est aussi ce qu'on appelle des pelouses. On met des Tapis de gazons au milieu des grandes allées & des avenues, dans les bosquets, dans les parterres, & même dans les cours des maisons de campagne.

TARTELETTES. *Voyez* Crême & petits Pâtés.

TARTRE. Espéce de croute qu'on trouve attachée autour & en dedans des tonneaux de vin. Le vin blanc produit un Tartre blanc, & le vin rouge un Tartre rouge; le blanc est plus pur que le rouge. Tous les Tartres sont apéritifs & un peu laxatifs: ils levent les obstructions & calment la fiévre: on ne se sert intérieurement que du Tartre blanc & du cristal de Tartre: la dose est depuis demi-dragme jusqu'à trois dragmes.

TAUPES (les) sont de petits animaux tout noirs, gros à peu près comme un rat, & qui vivent sous terre. Les Taupes font un grand dommage aux prés & aux jardins, car elles renversent la terre par tout où elles passent; on doit leur faire la guerre: il y a des gens en Normandie qui gagnent leur vie à les détruire. On peut les prendre en vie avec des taupieres qui sont comme des boëtes faites de plusieurs planches de sureau, qui ont une petite planche qui se ferme à peu près comme une souriciere; ou bien on donne dans le trou qu'elles ont fait, quelque bon coup de bêche, ainsi que dans les endroits où on les voit remuer la terre.

Nouvelle recette pour détruire les Taupes dans les champs, prairies & jardins.

Prenez deux ou trois douzaines de noix séches bien saines que vous ferez bouillir pendant trois heures dans un chaudron avec quatre pintes de lessive naturelle : mettez une de ces noix, que vous ouvrirez en deux, dans chaque taupiniere nouvellement faire ; & si la Taupe ne travaille plus dans le même endroit, cessez d'y en mettre, parceque pour lors on doit être assuré qu'elle a peri. Ce moyen est d'autant plus avantageux, que tout le monde peut en faire usage à peu de frais. L'on peut d'autant plus être certain de son effet, que les sieurs Mitchel & Labat, habitans d'Ostabac dans la basse Bretagne, lesquels se sont exercés pendant deux ans à faire perir les Taupes qui ravageoient leurs terres, y ont réussi si parfaitement, & ils en ont fait de si frequentes expériences en plusieurs endroits, qu'ils se sont déterminés à communiquer leur secret l'année derniere 1761, à plusieurs personnes de Paris.

Au reste comme il arrive quelquefois que les rats, qui se trouvent dans les campagnes, mangent les noix, & empêchent l'effet que l'on en attendoit, on doit s'attacher à détruire ces rats par les moyens ordinaires.

TAUREAU. *Voyez* d'abord l'article du bœuf, parcequ'il y a quantité de choses qui conviennent au Taureau comme au bœuf.

Un Taureau pour être bon doit avoir l'œil noir, évcillé, le regard vif & de travers, les cornes noires & plus courtes que celles du bœuf; le cou charnu & fort gros, le muffle grand, le nez court & droit, les épaules & la poitrine larges, le dos droit, les jambes grosses, la queue longue & velue, le poil rouge, l'allure ferme.

L'âge où il peut saillir les vaches, est depuis trois ans jusqu'à neuf : on lui fait manger un picotin d'avoine, de l'orge & de la vesce pour lui donner de l'ardeur : il peut saillir jusqu'à quinze vaches, mais il ne faut pas lui en livrer davantage. On doit employer dans les maladies qui lui surviennent, les mêmes remedes qu'on a enseignés à l'article du Bœuf.

TEIGNE espece de gale. (remede contre la) 1°. Il faut saigner & purger le malade ; ou, faites fondre du beurre frais à petit feu, puis incorporez du soufre blanc en poudre sur des cendres chaudes, en remuant bien jusqu'à consistance d'onguent, dont vous oindrez la tête du malade, après avoir coupé les cheveux bien près : couvrez-la d'un linge qui en soit enduit, & qui servira jusqu'à guérison, & frottez-en la tête deux fois le jour, en coupant de tems en tems les cheveux.

Ou faites bouillir de la chair bien salée, frottez la Teigne avec l'écume, & elle guérira dans huit ou dix jours.

Faites prendre au malade de la ptisane de racine de patience sauvage trois verres par jour; 2°. le purger encore; 3°. user du remede suivant.

Prenez des baies de genievre bien mûres une suffisante quantité : pilez-les, & faites les bouillir avec du sain-doux; passez ensuite par un linge avec expression, & gardez ce liniment pour l'usage.

On doit commencer par laver la tête avec une forte décoction de feuilles & de racines de mauve faite dans l'urine d'une personne saine, ensuite on fera l'onction avec le liniment ci-dessus.

A l'égard des enfans teigneux, il y a des gens qui conseillent un remede bien simple, c'est de faire un bonnet de feuilles de liere cousues ensemble, & le faire porter à ces enfans; après quelque tems on leur en met un autre.

TEIGNE. Petit ver qui mange les étoffes, meubles & habits. Le remede pour l'empêcher est de bien battre les tapisseries & rideaux de laine avant que les papillons jettent leurs œufs, c'est vers le milieu de l'été, & de ne les remettre en place qu'après avoir fait crever les Teignes & les papillons avec la fumée de tabac que l'on fait brûler dans un réchaut.

Autre Remede. Prenez une partie d'huile de térébenthine & deux parties d'esprit de vin, pour donner de l'activité à la liqueur: mêlez bien le tout ensemble ; ensuite humectez une brosse ou vergette de cette composition ; passez la legerement sur les meubles,

tapisseries, fauteuils, housses, bois de lit & les jointures: l'odeur forte de la térébenthine fait mourir les Teignes & crever leurs œufs, & aucun insecte même punaises & puces n'osent en approcher. Cette opération doit se faire au mois d'Avril, mais il faut fermer exactement les portes & fenêtres & boucher la cheminée: le lendemain matin on ouvre tout pour donner de l'air; au mois d'Août on doit faire la même opération. Pour garantir les habits serrés dans les armoires, on imbibe de cette liqueur quelques feuilles de papiers que l'on place entre quelques-uns des plis.

TEIN. Pour nétoyer & blanchir le Tein du visage. Prenez de l'eau où l'on ait fait bouillir de la farine de froment; ou bien faites une infusion de mie de pain blanc trempée dans de l'eau-de-vie ou du vin blanc, & lavez-vous-en le visage. *Voyez* Pommade pour le Tein.

TEINTURE. C'est l'extraction ou séparation que l'on fait de la couleur d'un ou de plusieurs mixtes, & l'impression qu'elle fait dans quelque liqueur qui emporte une portion de leur plus pure substance: on en fait de diverses sortes.

TEINTURE de roses. Prenez une once de roses rouges seches: mettez-les infuser dans trois livres d'eau de fontaine tiede; ajoutez-y deux dragmes d'esprit de vitriol ou de soufre: exprimez & filtrez le tout; elle arrête les diarrhées & le crachement de sang, on peut la prendre en maniere de prisane.

TEINTURE thériacale. Prenez quatre ou cinq onces de thériaque: mettez-les tremper pendant quelques jours dans douze ou quinze onces d'esprit de vin, puis filtrez la liqueur. La dose est d'un scrupule jusqu'à deux dragmes.

TEINTURE de quinquina. Pulvérisez grossierement quatre onces de quinquina: mettez-les dans un matras: versez-y de l'esprit de vin jusqu'à ce qu'il surpasse la matiere de quatre doigts: adaptez dessus un autre matras: luttez les jointures; laissez le vaisseau pendant quatre jours, & remuez de tems en tems, puis filtrez cette teinture rouge par un papier gris, & gardez-la en bouteille. Cette teinture est très propre

pour guérir les fievres intermittentes ; si on en prend environ dix gouttes ou tout au plus une dragme dans du vin, trois fois le jour pendant quinze jours.

Il y a aussi la Teinture d'antimoine & la Teinture de tartre.

On appelle aussi Teinture la couleur qu'on donne aux étoffes & à d'autres matieres.

TEMOINS. On appelle ainsi ceux que l'on fait appeller en Justice pour déposer ce qu'ils savent d'un fait contesté entre les Parties.

Toutes personnes de l'un & de l'autre sexe peuvent être Témoins : il faut excepter les enfans, les insensés, les personnes infâmes ou perdues de réputation, celles qui sont intéressées aux faits qu'on veut prouver, ceux qui sont parens ou alliés, ou amis, ou ennemis, ou Domestiques des personnes intéressées ; à moins, à l'égard de ces derniers, qu'il ne s'agisse de faits passés dans l'intérieur de la maison. Dans tous les cas où la preuve par Témoins est reçue, il en faut deux pour le moins : les Témoins doivent être ouis par leur bouche, après avoir prêté serment de dire vérité. Le Témoin assigné pour déposer doit comparoître, faute de quoi il peut l'être de nouveau, à peine de dix livres d'amende, & ce, par Ordonnance du Juge ; & s'il refuse, il est obligé de la payer même par corps. Les Ecclésiastiques y sont contraints par saisie de leur temporel. En matiere civile on ne peut faire entendre sur chaque fait que dix Témoins. Le Juge ne peut entendre les Témoins qu'en présence du Greffier : les Témoins ne peuvent déposer que sur les faits pour lesquels ils sont appellés.

TEMS. Présages du tems relativement à l'agriculture. 1°. de la pluie : c'est un signe de pluie dans la journée lorsque le soleil se leve dans des nuages, qui le cachent entierement, ou qu'il est rouge ou chargé de plusieurs couleurs, ou plus chaud qu'à l'ordinaire : c'est signe de pluie pour le lendemain, lorsqu'il paroît dans son cours pâle ou obscur, ou qu'en se couchant il pousse de longs rayons, ou qu'il se cache dans des nuages blanchâtres : 2°. lorsque la lune est cernée dans son plein ; 3°. lorsqu'il fait plus chaud

qu'il ne doit, ou que des nuées blanches vont à l'Orient ; 4°, quand on se trouve las & assoupi, ou que l'on sent des douleurs de rhumatisme ou des cors au pied, si les corbeaux ou les grenouilles croassent, si les oiseaux de riviere battent des ailes plus qu'à l'ordinaire, si les coqs chantent plus que de coutume le soir, ou à des heures extraordinaires, &c. car il seroit trop long de rapporter tous les autres signes qui sont connus de la plupart du monde.

Présage du beau Tems. Lorsque le soleil se couche clair & net, & qu'il se leve de même sans rayons rompus, & dans un petit brouillard qui s'évanouit ; 2°. quand la lune se renouvelle en tems serein, qu'elle est brillante le quatrieme jour, & dans son plein.

Autres signes. Les étoiles brillantes, le tems rouge le soir & blanc le matin ; le ciel bordé sur l'horison d'un cercle blanc & doré ; les chauve-souris qui volent autour des maisons.

Présages de vent, le soleil qui se couche dans des cercles rougeâtres ; les étoiles plus brillantes qu'à l'ordinaire, les nuées qui montent en haut & s'assemblent, le bruissement des forêts.

Présages de tonnerre. Le soleil plus chaud que de coutume, ou en se levant, ou en se couchant, une nuée épaisse, l'arc-en-ciel au couchant & le soir.

Présage de la neige : un froid sec sans gelée, un vent de bise. *Voyez* Hiver & fertilité.

Présages d'un hiver long & rude. Quand il y a eu abondance de glands, que les cochons fouillent la terre en pâturant, que les grues s'assemblent & s'en retournent, la neige fine, les étoiles brillantes, la flâme vive, le charbon ardent, les extrêmités du corps froides tout-à-coup.

Présages de l'année hative. Une pluie médiocre au commencement & à la fin d'Octobre, & c'est un présage d'une année tardive, lorsque la pluie ne commence qu'en Novembre.

Présages de fertilité. Lorsqu'on a le tems fort beau pendant l'automne ; le printems médiocrement chaud, de la neige dans la saison, point trop de fruits.

Présages de stérilité. Les gelées & rosées hors de

saison, le printems & l'été trop humides, une abondance extraordinaire de féves & de fruits.

TENDON piqué lors de la saignée. On s'en apperçoit par la syncope où tombe le malade : on doit appliquer aussi-tôt un papier enduit de térébenthine de Venise, & linge par dessus.

TENESME (le) est une envie fréquente & souvent inutile d'aller à la selle : elle est accompagnée de frissonnemens & de pésanteur au fondement ; on ne rend que difficilement les matieres & en petite quantité : elles sont quelquefois glaireuses & marbrées de sang ; les urines font la même impression sur la vessie, parcequ'elles sont âcres & brûlantes. Cette maladie est causée par des matieres fort âcres qui irritent le fondement & le rendent douloureux.

Le meilleur remede à cette maladie est de se faire saigner, de se purger avec de la manne dans du petit lait, ou avec le catholicon double ; on doit encore prendre plusieurs lavemens faits avec le bouillon de tripes, ou une décoction de plantain, de lin, & de miel.

Nouvelles observations sur le Tenesme. Dans le Tenesme, le sang se resserre & séjourne dans le *rectum*, & les glaires qui s'accumulent dans le bas ventre, y causent de la douleur lorsqu'on est à la selle. Le Tenesme procede des mêmes causes que la dyssenterie : il est son compagnon fidele, & il est lui-même une espece de dyssenterie. Il est toujours précédé par le cours de ventre ou la diarrhée ; d'où il suit, qu'on doit employer les mêmes remedes pour le Tenesme que pour la dyssenterie, avec cette différence qu'il exige des clysteres plus fréquens. On peut aussi mettre en usage les bains que les plus habiles Médecins regardent comme le meilleur remede de la dyssenterie, & le mieux approprié aux causes qui la produisent. Au reste cette maladie n'est ni longue ni mortelle, & la quantité ordinaire des alimens ne lui est pas contraire, comme elle l'est dans la dyssenterie : elle sert même à arrêter le flux de sang & diminue l'âcreté des humeurs.

TEREBENTHINE. Liqueur qui découle des pins

auxquels on fait des incisions. La plus estimée est celle qu'on appelle de Venise : la bonne Térébenthine doit être blanche, transparente, d'une consistance semblable à celle du syrop, d'un goût un peu amer & d'une odeur forte. On l'emploie extérieurement pour les contusions & les plaies : elle entre dans la composition de plusieurs onguens ; elle amollit, résout & nettoie. Elle est bonne pour la toux, la pthisie, les maux de poitrine, la colique néphrétique.

TERRASSES (les) sont des espaces remplis de terre & élevés au-dessus du terrein ordinaire ; on les soutient par de petits murs haut de quatre pieds : on place ordinairement contre ces murs des espaliers à cause de l'exposition avantageuse qu'on peut donner à ces Terrasses, & le tout fait un très bel effet.

TERRE. La terre considérée relativement à la construction des bâtimens, sert à faire de la tuile, de la brique, du carreau, du ciment ; elle ne vaut rien pour faire du mortier : cependant à la campagne les Paysans se servent souvent de terre glaise ou forte pour faire du mortier, & pour les murs de clôture. *Voyez* TUILE, BRIQUE.

TERRE (une) est un Domaine ou étendue de pays dont on est Seigneur. On donne aussi ce nom à tout bien de campagne un peu considérable, soit qu'il soit possédé par un Noble ou par un Roturier. *Voyez* Domaine & Maison de campagne.

Un Seigneur ou un Bourgeois qui passe dans sa Terre la meilleure & la plus belle partie de l'année la peut faire valoir par lui-même : mais comme un labourage de plusieurs charrues l'occuperoit peut-être trop, il doit du moins faire valoir la ferme du principal manoir, pour qu'il y trouve en abondance du foin, de la paille, du bois, les potagers en état, & autres besoins & agrémens.

Dans ce cas, pour voir fructifier ses soins, il doit s'appliquer 1°. à avoir les meilleurs chevaux ; toutes ses voitures doivent être composées de chevaux entiers seulement, ou uniquement de jumens, c'est le moyen d'empêcher que quelqu'un de ses Valets ne soit blessé.

2°. Il doit choisir pour sa basse-cour les Valets de charrue les plus laborieux & les plus intelligens, & donner des gages honnêtes ; deux suffisent dès qu'ils sont bons.

3°. Ne jamais ménager les fumiers & autres engrais ; & s'il n'est pas éloigné de quelque Ville, tâcher d'en amener les boues & les fumiers : au bout de quelques années il s'appercevra de l'utilité de cet engrais, il se verra une plus grande quantité de grains & de meilleure qualité.

4°. Avoir soin de bien faire labourer & fumer ses terres, son exemple rendra ses Fermiers plus laborieux & plus industrieux.

5°. Augmenter la quantité des fumiers par les chaumes qu'on répand dans les cours, par des bruyeres que l'on fait couper par les pauvres du Village : faire curer les mares d'eau lorsqu'elles sont pleines de boue, & mêler ces boues avec les chaumes, les bruyeres, &c. & laissez pourrir cette terre pendant deux ou trois hivers, cela fait un engrais excellent : à l'égard des autres engrais qui se font par la marne ou par la chaux, il faut suivre l'usage des lieux.

6°. Acheter dans les années abondantes les grains nécessaires pour la maison & pour l'écurie, mais lorsqu'il a des denrées à vendre, il faut toujours avoir les greniers ouverts, c'est-à-dire, ne jamais refuser de vendre au prix courant. On accoutume les Marchands à venir, & lorsque le prix des grains monte, rien ne reste : en vendant en tout tems, on profite des différentes révolutions, & on a plus de profit qu'en gardant toujours ; car les grains, comme les autres denrées, se gâtent à la longue.

Nouvelle maniere de faire valoir une terre, ou un bien de campagne,

On ne connoit ordinairement que trois manieres de faire valoir une Terre : 1. en donnant le bien à bail à ferme ; 2. en le donnant à moitié fruit ; 3. en le faisant valoir par soi-même.

Un Cultivateur très intelligent, après avoir examiné cette matiere avec beaucoup d'attention, a prouvé par de solides raisons qu'il y avoit des in-

convéniens notables dans ces trois manieres : c'est ce qu'il demontre dans divers Mémoires qu'il a fait insérer dans le Journal œconomique.

Et 1°. quant à l'usage où sont une infinité de gens de donner à bail leurs Terres à des Fermiers, il prétend que cette maniere ne peut que détériorer les biens de plus en plus. Il soutient, & avec fondement, qu'un Fermier, quelque laborieux qu'il puisse être, ne fait jamais à un bien affermé les réparations ni les améliorations nécessaires, comme il les feroit, si la Terre lui appartenoit en propre : car ce Fermier n'ignore pas que s'il fait produire à sa ferme plus que de coutume, il excitera la jalousie de ses voisins ; que le Propriétaire cherchera à en tirer avantage ; que des envieux lui viendront faire des offres plus considérables ; que les Collecteurs des Tailles augmenteront sa part des impositions, dès qu'ils verront qu'il fait bien ses affaires. Ce Fermier risque donc d'avoir travaillé pour un autre, de ne pas même retirer ses avances : en effet, tout le monde sait que les améliorations d'une Terre, très couteuses surtout dans les commencemens, ne rapportent pas tout de suite un revenu proportionné à la premiere dépense, & qu'il s'écoule trois ou quatre ans avant qu'il puisse retirer le fruit de son travail.

De plus, un Fermier bien loin de faire de nouvelles améliorations, néglige souvent les nécessaires. Si, par exemple, les prairies d'une ferme viennent à se détériorer, les Fermiers n'ont point coutume de changer de prés & d'en faire de neufs à la place des anciens ; ainsi ces prés n'étant plus si abondans en herbe, ne peuvent plus nourrir autant de bestiaux qu'auparavant.

A l'égard du second moyen de faire valoir un bien, qui est de le donner à moitié fruits, il en résulte encore un grand inconvénient. Comme la dépense des améliorations se partage alors de même que les produits entre le Propriétaire & le Fermier, celui-ci évite toujours d'en faire, parcequ'il n'est pas toujours assuré de jouir du fruit de sa dépense & de son travail, & qu'il dépendra du caprice du Maître de l'en priver ;

ce Fermier se contentera donc de suivre la méthode usitée, & n'entreprendra rien de nouveau pour améliorer le bien.

Enfin, la méthode de faire valoir son bien par soi-même, c'est-à-dire, de le faire travailler sous ses yeux par des domestiques, trouve des difficultés insurmontables dans une infinité de personnes; car dans ce cas, il faut que le Maître soit le premier levé & le dernier couché, qu'il ait plus de peine que le dernier de ses Valets; qu'il soit à la tête de tous les travaux champêtres, pour les diriger comme il le desire, & animer son monde par sa présence. Or on voit que cette méthode ne peut convenir qu'à un Campagnard d'une fortune médiocre, & que la nécessité force à de si durs travaux. Ce n'est pas tout : malgré sa bonne volonté & ses fatigues, dès qu'il n'est pas à son aise, il ne pourra pas faire les dépenses nécessaires pour améliorer son bien, & le mettre sur le pied dont il a besoin. Par exemple, s'il n'a pas le moyen de faire clorre ses prés, sur-tout lorsqu'ils sont confondus avec des prairies communes & livrées à tous les bestiaux du canton : s'il faut des arrosemens, ils occasionneront des dépenses; si les terres sont d'une qualité médiocre, il faut de engrais, des bestiaux, &c. Bien plus, si un homme n'est pas d'une condition à vivre du matin au soir avec les domestiques qu'il emploie à l'exploitation, & à être présent à leurs travaux, ils ne feront pas la moitié de l'ouvrage, où ils le feront mal & voleront le Maître autant qu'ils le pourront; & c'est ce qui rebute toutes les personnes qui font travailler leurs Terres par eux-mêmes, c'est-à-dire, par des domestiques à gages.

L'Auteur, après avoir fait sentir dans un bien plus grand détail les inconvéniens de ces trois sortes de manieres de faire valoir un bien, expose quelle pourroit être cette meilleure maniere : il fait part sur cela des vues qu'il a dans l'esprit & des moyens capables de mettre à execution sa méthode.

En voici le plan dans toute la précision possible. L'Auteur décide nettement que le parti le plus avantageux est de faire valoir son bien par soi-même avec

le

le secours des domestiques ; mais que c'est, en s'y prenant d'une manière toute différente de celle qui est en usage. Ensuite, partant du principe que l'intérêt est le grand mobile pour animer & encourager les hommes, il développe sa méthode, & il fait l'application sur un bien de 80 ou 90 arpens, dont il donne le plan topographique. Il suppose ce bien tout d'une piece ; il veut qu'il soit environné de murs, & il donne la maniere de les construire. Comme les bestiaux & les prairies sont le principe de toute l'amelioration d'un bien de campagne, puisque c'est par le moyen des bestiaux qu'on travaille les terres, que c'est par leurs fumiers qu'on les fertilise, & que c'est par le moyen des prairies qu'on nourrit les bestiaux ; il exige qu'il y ait un puits construit dans le milieu de la ferme, & qu'il ait communication avec un étang formé de quelque petite riviere voisine, dont on amene les eaux par des tuyaux de terre cuite qui passent sous les terres : il veut qu'auprès du puits il y ait un moulin-à-vent qui fasse mouvoir des pompes pour élever les eaux du puits, & les porter dans les fossés qui environnent le bâtiment & le jardin ; que ce même moulin éleve encore les eaux dans un autre réservoir élevé sur une terrasse, lequel doit contenir 2000 toises cubes d'eau, pour fournir des eaux à toutes les terres qui sont plus élevées que les canaux, & qui suffiront même pour pouvoir arroser 72 arpens.

Ce même moulin est encore destiné à faire mouvoir des machines pour hacher la paille, & la rendre propre à être mangée par les bestiaux ; & enfin à faire tourner une meule pour moudre le grain nécessaire à la consommation de la maison. L'Auteur regarde ce moulin comme la piéce fondamentale pour la regie d'un bien de campagne. Pour procurer les arrosemens & faciliter quantité d'opérations indispensables, il veut qu'il y ait pour la distribution des eaux dans toutes les pieces de terres, des rigoles de dérivation avec des tuyaux ; les rigoles doivent être construites avec du mortier de terre & de chaux, pour que l'eau ne se perde pas tant.

Enfin, après avoir évalué les divers objets de dé-

pense qui entrent nécessairement dans son plan, il fait monter les déboursés pour une telle entreprise, à quatre vingt-un mille six cens livres.

Selon lui le Propriétaire d'un pareil bien, ne doit point conduire lui même ses ouvriers dans aucune espece de travail, ni se charger de leur fournir aucuns instrumens d'agriculture.

L'objet essentiel qu'il doit se proposer est de trouver un homme de campagne bien entendu à la culture de la Terre, actif, laborieux, de bonne réputation, sachant lire & écrire. Dès qu'il l'aura trouvé, il doit faire de cet homme son maître Valet : lui donner un logement convenable pour lui & sa famille; lui donner doubles gages : en outre lui donner en propre cinq vaches, dont ce maître Valet lui donnera tous les ans un certain revenu; la moitié de la volaille qui s'élevera dans les cours de la ferme, mais il en exigera une certaine quantité par année; les deux tiers du profit des pourceaux qu'il fera nourrir; & il sera tenu de fournir au Maître les graisses, huiles, beurre pour l'entretien de sa table; un sixieme du profit net sur le troupeau, & sur les bêtes de labourage qui seront à sa charge. A l'égard des moutons & gros bestiaux, les pertes, ainsi que les profits, seront communs, afin qu'il ne tire pas de la nourriture des uns pour donner aux autres.

De plus, ce Proprietaire fera avec lui un forfait pour que ce maître Valet se charge de sa propre nourriture & de celle des Domestiques dont il aura besoin dans ses travaux : cette nourriture sera fixée à un certain nombre de sacs de différens grains, de tonneaux de vin, ou de boisson commune, de charretées de bois à brûler, & les herbes & légumes à discrétion.

A l'égard des gages des Domestiques, le Propriétaire les fixera également, mais le maître Valet les choisira & leur donnera les gages qu'il voudra, afin qu'il y puisse trouver un petit bénéfice; il les nourrira à sa table, leur distribuera leur travail, veillera à leur conduite, & il lui sera libre de les congédier s'il en est mécontent. Il aura sous lui deux Valets de

charrue, deux Valets de cour, un Berger qui aura soin des troupeaux & des cochons.

Du reste, il sera absolument soumis en tout au Maître du bien ; il ne fera rien sans sa permission, lui rendra compte tous les jours des ouvrages qui auront été faits, & le Maître aura la liberté de le renvoyer.

On comprend par cet arrangement, que le Maître du bien pourra le faire valoir lui-même sans en avoir l'embarras, & qu'il aura la liberté de vaquer à ses affaires ou à son amusement ; & d'un autre côté, qu'en rendant la situation de son maître Valet aussi aisée, celui-ci sera d'autant plus porté à s'attacher à son Maître, que son poste sera plus avantageux : mais on voit en même tems par la nature de ce plan, quoique l'Auteur ne le dise pas, que le Maître du bien doit faire sa principale habitation dans son domaine.

Le même Auteur veut en outre que le Propriétaire d'un tel bien fasse à l'entrée extérieure de la ferme trois bâtimens, & qu'il y loge trois pauvres familles un peu nombreuses, destinées à la culture de ses terres, mais qui travaillent pour leur compte, & ne seront point à ses gages. Chacune de ces familles aura à elle en propre cinq vaches, quatre porcs, quelques oies & quelques canards, mais point de poules. Le Maître du bien fournira à ces trois familles l'argent nécessaire pour le premier achat des vaches ; mais chaque famille, de même que le maître Valet, lui donneront chaque année cinquante livres de profit net par chaque vache. Elles seront chargées de tous les évenemens qui pourroient survenir à ces bestiaux ; mais tout le profit qui en proviendra leur demeurera en propre. Le Maître leur donnera les fourrages nécessaires à tous ces bestiaux, c'est-à-dire, qu'outre les regains il leur donnera trente quintaux de foin ou luzerne pour chaque vache, avec autant de paille hachée au moulin, sans celle qu'il leur faudra pour la litiere. Chaque famille sera tenue de conserver les fumiers en tas dans la cour du bâtiment qu'elle occupe, & d'aider à les charger pour être portés dans les terres que chacune aura pour son lot à cultiver. On portera dans ces lots

ou portions les fumiers des bergeries, des bœufs, vaches, cochons, qui seront dans l'enceinte intérieure à la garde du maître Valet, qui s'en retiendra ce qu'il faut pour les jardins & les prairies.

Sur les quatre-vingts ou quatre-vingt-dix arpens de terre, il veut qu'on en mette soixante de terres labourables destinées à produire des grains & des légumes, & qu'on en seme trente chaque année en bled froment.

Chacune de ces trois familles aura à cultiver vingt arpens de terre labourables, divisés en quatre lots ou portions de cinq arpens chacun : de ces vingt arpens que chacune aura, elles en mettront toutes les années dix en bled de froment, & dix en haricots, féves, bled de Turquie, suivant que le Maître le jugera plus avantageux : après la récolte du froment, on ne mettra en navets que cinq arpens, & les cinq autres seront destinés à la pâture des moutons. Le maître Valet sera tenu de faire labourer à la charrue ces vingt arpens, d'arroser & de labourer legerement les cinq dont on vient de parler, & il les hersera ensuite, afin d'y faire pousser les grains de bled qui y seront répandus & les herbes.

Les trois familles de leur côté seront tenues chacune de semer de grain leur vingt arpens, de les herser, de les sarcler. Lorsque les bleds seront murs, elles en feront la moisson, en couperont les épis au haut de la tige, les chargeront dans de grands sacs sur des charretes, qui les ameneront à la grange, & faucheront les pailles qui seront restées ; mais ce sera le maître Valet qui sera tenu de faire faire ces charrois : elles nettoieront le grain au moulin ; faucheront & faneront les foins, tant la luzerne que regains. Tels sont à-peu-près les travaux que ces familles sont tenues de faire, moyennant quoi le Maître du bien leur abandonnera la cinquieme partie des grains de la récolte.

Après la récolte des bleds, il veut qu'on seme sur la quantité de quinze arpens de chaume, du petit trefle; qu'ensuite on arrose la terre tous les quinze jours, qu'on la laboure légerement, & qu'on la herse, qu'on y fasse passer les moutons dessus pour en briser les

mottes, dès que les herbes auront poussé, cette pâture sera excellente pour les animaux.

A l'égard des quinze autres arpens de chaume, il veut qu'on y seme des navets sur la fin d'Août, après qu'on aura labouré la terre; & ce, pour servir de nourriture pendant l'hiver aux bœufs, aux vaches, aux moutons, &c. Il prétend que ces navets deviendront prodigieux; & comme dans la distribution qu'il a faite des terres, il a placé dix petits clos ou champs d'un arpent environ chacun, tout contre les bâtimens ou le manoir, il en destine deux; l'un, pour semer du bled de Turquie pour les bœufs, & l'autre, pour y semer des citrouilles, qui serviront à engraisser les cochons pendant l'hiver: à l'égard des huit autres, il en destine quatre à faire des prairies à regain, & les quatre autres pour faire des luzernes; mais il y en aura un de ces quatre qu'on mettra en cheneviere, & à son tour en luzerne quand on voudra le renouveller.

Par-là, l'Auteur de cette méthode pourvoit abondamment à la nourriturre de tous les bestiaux, soit en été, soit en hiver.

Il y a encore dans le plan de l'Auteur plusieurs autres particularités & détails intéressans que nous omettons pour ne pas rendre cet article trop long: nous en avons dit assez pour faire sentir combien ce plan merite d'être examiné de près par les Cultivateurs. Venons aux produits qu'on doit en espérer. L'Auteur prétend, que si un bien est administré de cette maniere; que la terre y ait eté bien préparée par les labours, bien amandée par les fumiers, & bien entretenue par les arrosemens, on pourra, 1°. quant au bled, compter sur 300 septiers chaque année pour les trente arpens; ainsi ces familles auront 60 septiers de bled à elles trois, ce qui fera 20 septiers pour la portion de chacune; ainsi il en restera 240 septiers pour le Maître, à moins d'accidens bien extraordinaires, ce qui lui fait d'abord un produit de 3600 livres nettes, & exemptes de tous frais de récolte, à mettre le bled à 15 livres le septier.

2°. Il fait monter le produit des haricots, féve-

roles, bled de Turquie qui viennent dans les trente autres arpens de terres labourables, qu'il regarde comme en jacheres, à 27000 livres; sur laquelle somme déduisant le cinquieme pour la portion des familles, il en restera pour le Maître une somme de 21600 liv. ou au moins 18000 liv. au cas qu'on jugeât à propos de faire moitié féves, moitié bled de Turquie; car cela opéreroit la diminution d'un tiers sur la moitié du produit. *Voyez* HARICOTS.

Il fait monter le profit des bestiaux à 2000 liv. il prend cette somme sur le produit des vaches que le Maître a fournies à chacune de ces familles.

Enfin on voit que par son calcul, le revenu net d'un tel bien monte à 27200 liv. il assure qu'on peut toujours compter sur 24 à 25000 liv. année courante: & cela, quoique les déboursés nécessaires pour mettre la terre en cet état, ne fussent montés qu'à 81600 liv. comme il le fait voir très possible par le détail où il entre des divers objets de dépense; c'est comme chacun peut s'en convaincre, retirer l'intérêt de son argent à 30 pour cent.

Il ne fait point entrer en ligne de compte les autres produits, tels que ceux de la volaille, des pourceaux, du jardin, du poisson des fossés; il les laisse pour compenser les dépenses casuelles, ou pour aider à payer les gages des Domestiques, toutes choses néanmoins, qui servant à l'entretien de la table du Maître, ne peuvent que diminuer sa dépense.

A l'egard du jardin, l'Auteur veut qu'il fasse un objet à part, que le Jardinier vive en son particulier avec sa famille & ne dépende que du Propriétaire; que son principal soin soit de cultiver le jardin, & d'y faire venir tous les arbres fruitiers & les herbes potageres, mais il veut qu'il soit chargé d'arroser les luzernes & les prés à regains, &c.

L'Auteur, se doutant avec quelque raison, que le produit auquel il fait monter ce bien paroîtra une chose impossible prie les personnes qui ont du bien a la campagne, & avant que de porter leur jugement sur cette prétendue impossibilité, de faire un petit essai de la Méthode dans quelque jardin, sans rien

omettre de ce qu'il recommande touchant la culture des légumes, & sur tout les arrosemens.

Bien plus, nous croyons pouvoir ajouter, que puisque 80 arpens produisent 24 à 26000 liv. selon la méthode de l'Auteur, rien ne seroit plus avantageux à l'agriculture que de faire cet essai, sur un espace plus considérable qu'un jardin : ainsi, en supposant que le Maître d'un bien de campagne ait à la portée de sa maison, ou de son principal manoir, quelque piece de terre un peu considérable, comme de cinq arpens, & dans laquelle il pourroit faire amener de l'eau facilement, il ne doit pas hésiter de faire l'essai de cette méthode. 1°. Selon le systéme de l'Auteur, il feroit clorre sans beaucoup de dépense ce terrein; il pourroit faire tout autour un petit fossé de trois pieds de profondeur & de deux de largeur dont on rejetteroit la terre à mesure du côté de l'enclos ce qui fourniroit un talus sur lequel on feroit venir de plant une haie vive, qui ôteroit tout accès aux animaux & même aux hommes: on feroit dans ce terrein les divisions nécessaires, & selon la méthode de l'Auteur, pour séparer les portions de terre qui seroient pour les grains d'avec celles qui sont destinées à d'autres productions. On comprend que le Maître de ce clos feroit faire les travaux nécessaires par les mêmes Domestiques qui travaillent dans les autres parties de son bien, qu'il en seroit quitte pour le salaire de quelques journées de plus dans le tems des travaux. Il y a lieu de croire qu'il seroit dédommagé de sa dépense, puisqu'enfin s'il est possible d'exécuter en petit la méthode de l'Auteur, & si 80 ou 90 arpens produisent au moins 24 a 25000 liv. de revenu; cinq arpens peuvent produire quinze cens livres, & ce n'est pas avoir t a: allé en vain.

TERREIN. Principes pour la connoissance des bons & mauvais Terreins, lorsqu'on veut établir une culture.

1°. Quant aux bois, les Terreins qui portent des chênes, des hêtres, des frênes, doivent être mis au premier rang pour la bonté : ceux où il croît des yeuses, au second : ceux qui abondent en pins, au troi-

sieme : ceux qui abondent en sapins & cyprès au quatrieme & dernier. On est assuré de trouver un bon fonds sur tous ces Terreins, parceque les feuilles de ces arbres ont formé à la longue une nouvelle couche de terre plus ou moins grasse, & plus ou moins fertile selon le dégré de bonté de chaque Terrein. 2°. On doit encore regarder comme excellens, les Terreins plantés d'arbres moins élevés, tels que les alisiers, les arboisiers, les cornouillers, les charmes, les érables ; mais ceux où croissent l'osier, le myrte, le genevier, le prunier, risquent de n'être point fertiles, parceque ces arbres viennent bien dans des Terreins maigres. 3°. Les Terres où croissent les arbrisseaux tels que les geners, les ronces, les prunelliers, les chevre-feuilles, les troesnes, les sureaux sont fort bons, lorsque ces arbrisseaux s'y forment en buisson. Mais dans les Terreins où il y a eu des arbres, des taillis, ou de la vigne, on doit avoir attention aux troncs & aux racines qui peuvent s'y trouver & nuire aux nouvelles plantations; car il faut commencer par les arracher. 4°. Les Prés naturels marquent encore une bonne Terre, à moins qu'il n'y ait quelque amas d'eau ou source qui les réfroidissent. 5°. Les Terreins où croît l'avoine sauvage, la mousse, la farierre, les épines, ne promettent jamais rien de bon. La bardane, le chardon, l'arrete-bœuf, l'hyeble, la mercuriale, l'ortie, le gramen, la vigne sauvage ne marquent pas un mauvais Terrein ; mais ces plantes sont difficiles à extirper. Les concrétions salines & minérales, comme la plombagine, le mica, marquent un Terrein gâté par les eaux salées, & incapable de culture. Les lieux entierement nuds & dépouillés de verdure, ne sont bons à rien : les Terreins qui étoient autrefois en jardins, & qui ont produit des plantes potageres, doivent être regardés comme excellens : ceux qui ont porté du riz ou de la soude, sont toujours froids & humides.

Il ne suffit pas de connoître la surface du terrein, que l'on destine à une nouvelle culture : il faut encore observer les couches ou veines de terre qui se

trouvent dessous cette premiere écorce. On les découvrira dans les lieux qui auront été minés par les torrens & les chutes d'eau. Si l'on ne peut découvrir ces couches intérieures par les ravines ; il faut y creuser çà & là des fosses de la largeur & profondeur de deux brassées : elles indiqueront les sources & leur pente ; on verra s'il est possible de regler leur cours ou les dériver, sans quoi, il faudroit abandonner ce lieu. Si le terrein est sur une montagne, il faut préférer la face antérieure de la montagne, & ensuite ses flancs, pourvu que leur pente trop roide, n'y forme point d'obstacle.

A l'égard des collines, on doit examiner les ravines & les excavations que les eaux y auront faites en quelques endroits. Cette observation est très nécessaire pour instruire de la direction & de la force des chûtes d'eaux, qui ruinent souvent les plus grandes entreprises.

Extr. du Mém. de M. Targioni.

Terres, culture des Terres. Principes sur la culture des terres.

Avant toutes choses, il faut considerer les qualités de la terre que l'on a à cultiver. Une bonne Terre doit être de couleur noire, grisâtre, tenir un peu aux doigts quand on la manie, répandre une odeur agréable après la pluie, n'être pas trop fangeuse par les eaux dont elle est arrosée ; avoir deux ou trois pieds de profondeur de bon fond, quoique pour les bleds & grains un bon pied suffise. Enfin, on juge que le fond d'une Terre est bon, quand ses productions sont vigoureuses & nombreuses, les prés abondans, les plantes larges & épaisses, les arbres de belle venue & poussant des beaux jets.

Les terres sont de plusieurs sortes. 1°. Les Terres fortes ou franches : la terre de cette espece est substantielle & onctueuse ; elle tient aux doigts quand on la manie, sa couleur est d'un jaune noirâtre, celle-ci est meilleure que celle d'un jaune clair : ces sortes de Terres sont excellentes pour le bled froment & autres grains, & il leur faut peu d'amendemens. On appelle aussi Terres fortes, celles qui le sont trop, comme

la Terre argilleuse, qui est gluante, lourde & tenace; difficile à cultiver, de couleur jaune, & la Terre glaise qui est massive & visqueuse.

2°. Les Terres fortes, sablonneuses & pierreuses: celles-ci demandent des labours profonds & en beau tems.

3°. Les Terres humides : elles sont stériles dans les années pluvieuses: on pare cet inconvénient, en y faisant des fossés pour faire écouler les eaux.

4°. Les Terres legeres & sablonneuses : les plants y périssent dans les chaleurs, on doit y répandre du fumier de vache mêlé avec des boues qu'on a laissé égoutter, & couvrir le fumier de sable, les labourer dans un tems chaud ; on y seme du méteil, du ris, & toutes sortes de légumes.

5°. Les Terres pierreuses : elles sont ordinairement legeres ; on doit les labourer dans un tems couvert & un peu profondément ; en ôter les pierres le plus qu'il est possible, les fumer avec du fumier de mouton : les Terres qui ont des cailloux noirâtres dont on fait des pierres à fusil, ne valent rien.

6°. Les Terres meubles : ce sont celles qui sont faciles a labourer & qui néanmoins ont de la substance : elles se cultivent facilement : on doit travailler à rendre ces terres maniables & douces à force de labour & d'engrais, ce qu'on appelle ameublir.

7°. Les Terres neuves sont des terres portées d'un lieu dans un autre, ou que l'on tire de dessous quelque édifice.

8°. Les Terres novales, sont toutes celles qui ne portoient que du bois ou de l'herbe, & que l'on change par le labour en terre à grain. *Voyez* NOVALES,

On laisse reposer ordinairement les terres à grain de trois années une, ou seulement la cinquieme année, selon que le fond est plus ou moins gras.

De-là il suit, que toute sorte de Terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains : ainsi pour le froment, il faut des Terres fortes ou du moins limoneuses; ce n'est que dans ces sortes de Terres qu'il réussit communément. Pour le seigle, il vient parfaitement bien dans une Terre médiocre ou même fort legere : l'or-

ge, l'avoine, le bled sarrazin, le millet, veulent des Terres sabloneuses; ils croissent aussi dans les meilleurs fonds, lorsqu'on a pulvérisé ces grains : enfin le ris demande des Terres grasses & humides.

Moyens pour connoître plus particulierement les différentes qualités des Terres

Il ne suffit pas de savoir distinguer les diverses sortes de Terres; c'est n'en connoître que la surface, & c'est à la couche inférieure qu'il faut s'appliquer. C'est cette couche qui fait la principale différence de la surface, & c'est ce que les laboureurs n'observent point assez. On doit donc distinguer en général deux sortes de Terres : les unes, dont le lit inférieur est composé de parties assez desunies, pour laisser aisément échaper l'eau; & les autres dont le lit inférieur est impénétrable à l'eau. Ces premieres terres sont plus chaudes, plus séches, plus arides & plus hâtives que les autres, parceque les pluies d'hyver n'y séjournent point, le soleil les échauffe plus aisément & plutôt. Comme le lit inférieur de ces terres est composé de pierres ou de sable, de gravier ou de cailloux, ou d'autres matieres qui laissent des ouvertures par lesquelles l'eau s'échape, il est presque toujours aisé de labourer dans ces sortes de terres quand elles sont d'une profondeur suffisante.

Les Terres de la seconde espece ont un lit impénétrable à l'eau, c'est-à-dire qui est d'argile ou de glaise, ou de craie, & si compact que l'eau ne peut y entrer. Ces sortes de terres sont presque toujours difficiles à labourer : elles se crevassent dans les ardeurs de l'été : elles se battent dans les grandes pluies : il s'y forme des ravines dans les orages. Les fruits en sont toujours tardifs, quelque bonnes qu'elles soient. La plûpart des arbres y viennent lentement. Les orages d'été, ne les arrosent que pour un peu de tems, parceque l'eau coule sur la surface, ou s'engloutit dans les crevasses formées par la sécheresse précedente.

Les Terreins de la premiere espece donnent des terres qui sont fort différentes l'une de l'autre. 1°. Les Terres franches qui sont très propres à la végétation des plantes, qu'on y seme; elles sont ordinairement noi-

res quand elles sont mouillées, & on peut les labourer après la pluie. 2°. Les argiles, lesquelles sont mêlées avec un peu de terre de l'espece ci dessus. 3°. Les argiles mêlées avec une certaine quantité de sable & un peu de terre franche. 4°. Les sables, pierrailles & graviers mêlés avec un peu de pareille terre.

Les Terres de la seconde espece donnent aussi quatre sortes de terres semblables aux quatre précédentes; mais bien différentes pour la culture & les productions.

Les Terres pour être mises en valeur & pouvoir rapporter, ont besoin de culture, laquelle se fait par un amandement, des labours & des engrais qui leur rendent une nouvelle substance & de nouveaux sucs. Les Terres fortes demandent un labour fréquent & profond & un leger engrais : il en est tout au contraire des Terres maigres, lesquelles veulent un fort engrais & un leger labour. Il faut aux premieres des charrues bien plus fortes & d'une construction différentes que pour les secondes.

Pour que les Terres, qui ont de l'étendue soient bien cultivées, on doit les diviser en trois parties égales, ce qu'on appelle les mettre en soles. On en seme une en bled, l'autre en avoine ou menus grains qu'on appelle des mars, & la troisieme reste en repos, &, comme on dit, en jachere. L'année suivante on seme du bled dans celle qui étoit en jachere : on seme de l'avoine dans celle où l'on avoit mis du bled, & on laisse en jachere celle qui étoit en avoine, ainsi successivement. Voilà pourquoi on dit, qu'il n'est pas permis à un Fermier de dessoler les Terres, c'est-à-dire, de déranger la division qui en a été faite pour porter tel grain telle année, & tel grain une autre : il ne doit pas non plus les dessaisonner ou décompoter, c'est-à-dire, les épuiser par des productions trop fortes pour la qualité du terroir. Mais on doit faire cette division de telle sorte qu'il y ait de l'égalité entre chacune de ces trois parties, afin qu'il n'y ait pas trop d'inégalité entre les productions d'une année à une au-

tre, & que l'on ne soit pas exposé aux inconvéniens d'une trop grande infertilité.

Les cultures des Terres suivant le nouveau systême de M. du Hamel, se font dans la partie de la planche qu'on appelle plattebande : ce sont de grands espaces qui séparent les planches, & les planches sont l'espace occupé par les rangées. Cette plattebande comprend la largeur de terre qui n'est point ensemencée entre la rangée extérieure de bled d'une planche, jusqu'à une autre semblable rangée extérieure d'une autre planche voisine, & qui lui est parallele. La largeur qu'on donne à la plattebande, regle la largeur de la terre qu'on doit cultiver en différens tems, depuis que les bleds sont levés jusqu'à leur maturité. La bonne proportion des plattebandes est de les établir d'environ quatre pieds de largeur, dans lesquels n'est pas comprise celle des séparations entre les rangées de bled; mais dans les bonnes Terres cette largeur n'est pas si nécessaire, & on peut diminuer quelques pouces. La largeur entiere de la plattebande ne doit pas être labourée par la charrue, ou par les Cultivateurs, dès que les champs sont ensemencés, parcequ'il ne faut pas approcher les cultures trop près des rangées des bleds de peur de les déraciner, mais on doit laisser à côté de chaque rangée extérieure une bande de terre d'environ six pouces de largeur qu'on ne labourera pas; ce qui réduit à trois pieds le terrein que l'on doit cultiver dans la plattebande. Au printems la premiere culture qu'on doit donner, se fait pour rejetter la terre qui est au milieu des plattebandes contre les rangées de bled; alors on comble les deux sillons qu'on avoit ouverts avant l'hiver, & l'on en ouvre un nouveau au milieu de la plattebande.

Pour mettre en pratique cette nouvelle maniere de cultiver les Terres, il faut avoir un semoir & une charrue à une roue.

1°. A l'égard des bleds d'hiver on doit préparer la Terre par quatre labours donnés en des tems secs, depuis le commencement d'Avril jusqu'à la mi Septembre. 2°. Herser ce champ pendant un beau tems,

de même que s'il étoit ensemencé. 3°. Semer bien droit les rangées de froment, à l'aide d'un cordeau, le long duquel on trace un sillon.

Ce sillon dirige la marche du cheval qui tire le semoir, ou bien quand la piece est grande on pique aux deux extrêmités des échalas à la distance de quatre ou cinq pieds pour diriger la charrue, & laisser quatre pieds de distance d'un sillon à l'autre, si on ne seme que deux rangées, ou cinq si on en seme trois. 4°. Ensemencer les Terres après la mi-Septembre. 5°. Diriger les rangées suivant la pente du terrein, afin que l'eau puisse s'égouter vers la partie la plus basse. 6°. Mettre le froment dans des corbeilles que l'on plonge dans un cuvier rempli d'eau de chaux; remuer ce froment, écumer les mauvais grains qui se portent à la superficie, & que l'on donne aux poules. 7°. Répandre le froment passé à la chaux sur le plancher du grenier, le remuer jusqu'à ce qu'il soit sec. 8°. Tirer la semence d'un terrein meilleur que celui que l'on veut cultiver 9°. Faire marcher le cheval au petit pas dans la voie tracée, proportionner l'ouverture de la tremie à la grosseur du grain: on doit faire ensorte qu'il ne s'en répande tout au plus que trente livres par arpent de 100 perches quarrées de vingt-deux pieds de longueur. 10°. Vers la mi-Mars, faire avec le cultivateur, le premier labour d'après l'hiver. 11°. Vers le quinze Avril donner un second labour de la même maniere, & achever de remplir les sillons qu'on avoit ménagés pour égouter les eaux, ensorte que la Terre des plattebandes reste sans sillons. 12°. Dès le mois de Mai sarcler les planches; ce travail n'est pénible que dans les premieres années. 13°. Vers le 15 Mai donner un troisieme labour avec la charrue; avoir soin de renverser la terre du côté des rangées de froment, parceque cette terre donne de la nourriture au froment & empêche qu'il ne se renverse; & commencer à former un sillon dans le milieu des plattebandes. 14°. Au commencement de Juin, donner le quatrieme labour avec la charrue lorsque les fromens sont prêts à entrer en fleur, & approfondir beaucoup le sillon des plattebandes. 15°. Scier le froment dès qu'il

eſt mur. 16°. A la fin d'Août labourer les plattebandes & en relever la terre vers le milieu. 17°. A la mi-Septembre, répandre la ſemence avec le ſemoir, comme on l'a dit ci deſſus. 18°. Dans le mois d'Octobre donner un labour au chaume, pour commencer à former les plattebandes : au reſte pour que les plantes cultivées ſuivant cette méthode profitent de la culture des plattebandes, il faut que leurs racines puiſſent s'étendre à une diſtance un peu conſidérable. On avance, ou l'on retarde toutes ces opérations, ſuivant que l'année eſt plus ou moins hâtive, & on attend que la terre ſoit ſaine & hors d'état de ſe pêtrir 19°. Lorſqu'on veut commencer la nouvelle culture au mois de Mars, on peut ſemer du bled de mars, de l'orge, de l'avoine, des pois, de la veſce, du millet, du maïs, &c. mais il faut faire enſorte que la terre ait reçu trois ou quatre labours depuis la moiſſon ; ſinon on doit préférer de ſemer de l'avoine. 20°. Selon cette nouvelle méthode on peut ſe diſpenſer de fumer les terres : cependant les engrais ne laiſſent pas d'être utiles, & dans ce cas on doit répandre le fumier dans les plattebandes vers le mois de Mars & d'Avril, avant le premier labour à la charrue.

Il eſt démontré par des expériences, que ſelon cette nouvelle méthode, la récolte qu'on en a retirée eſt allée en trois ans preſque au double de la récolte qu'on a faite ſur un champ cultivé à l'ordinaire ſelon la méthode ancienne.

2°. Il eſt démontré que par cette nouvelle culture la terre continue d'acquérir plus de fertilité.

3°. Que les récoltes, dès la ſeconde année & les ſuivantes, ſont plus conſidérables.

4°. On a obſervé d'après les mêmes expériences, que dans les endroits où les travaux ont été mieux exécutés, où les terres ont été plus ameublies par les labours, les productions ont fait de plus grands progrès.

5°. Que pour faire de bons labours, il étoit néceſſaire d'approfondir beaucoup le grand ſillon du milieu de la plattebande, parceque ce ſillon étant comblé dans la ſuite pour former une nouvelle plan-

che, on a une grande quantité de terre meuble & légere immédiatement au-dessous des racines; que pour que les cultures soient bien faites, il ne faut jamais faire travailler les charrues lorsque les terres sont trop humectées.

6°. Que par les instrumens inventés & exécutés par cette nouvelle méthode, c'est-à-dire, les nouvelles charrues & le semoir, on vient à bout de former & de labourer parfaitement & avec œconomie les planches; que par le nouveau semoir, on a la commodité de ne répandre que la quantité de semence qu'on s'est proposé, & qu'il dépose le bled dans les sillons à la profondeur nécessaire, & qu'on ensemence avec beaucoup de diligence & d'épargne.

7°. Les plantes acquerrent plus de force quand elles sont éloignées les unes des autres, que quand elles sont semées plus épaisses.

8°. Il est encore démontré par plusieurs expériences, que par la nouvelle culture on parvient à faire un meilleur & plus grand ameublissement des terres; que cet ameublissement est durable, si on a l'attention de l'entretenir par de bonnes cultures faites à propos & avec intelligence.

9°. Que les terres sont beaucoup mieux travaillées, & conséquemment que les productions en sont plus considérables; que les récoltes des secondes & des troisiemes années, & des suivantes sont plus abondantes que celle de la premiere.

10°. Que les bleds cultivés selon la nouvelle méthode sont moins sujets que les bleds ordinaires à éprouver des dommages de l'intempérie des saisons; par exemple, ils souffrent moins d'une grande sécheresse, parceque les racines étant beaucoup plus longues, s'étendent à une plus grande profondeur dans une terre qui aura été labourée profondément, & qu'elles y trouveront une fraîcheur dont les bleds ordinaires sont privés: qu'ils sont très peu sujets à verser, parceque la grande force des pailles les soutient, & qu'ils résistent beaucoup mieux à l'impétuosité des vents que les bleds ordinaires.

11°. Il est démontré que dans ce dernier cas, il arrive

rive seulement qu'ils sont simplement panchés ; or dans cet état ils ne laissent pas que de croître : cette situation des tuyaux n'interrompt point comme dans les bleds versés les fonctions des sucs nourriciers, & ils se remplissent également de grains jusqu'à la pointe.

Bien plus, non seulement il n'y a aucun dommage à craindre pour les bleds simplement panchés & arqués, mais on doit les voir sans inquiétude dans cette situation, parcequ'elle leur est plus favorable que celle qui est perpendiculaire dans les tems de grandes pluies, parceque les épis se chargent moins d'eau.

L'Auteur prétend qu'on ne doit pas s'effrayer de tous les travaux qu'il prescrit & de ce nombre de labours qu'il juge nécessaires : il représente qu'ils se réduisent à deux de plus, parceque tout le monde convient que les quatre premiers labours sont nécessaires, & que le cinquieme & le sixieme se font avec beaucoup de facilité, & en beaucoup moins de tems que les labours ordinaires ; que le dernier se fait ordinairement avec un seul cheval attelé à la charrue. Enfin, que si on trouve qu'il y a dans cette méthode une augmentation de frais de travaux, on en est très amplement dédommagé par la récolte.

Enfin, il résulte des expériences faites selon la nouvelle culture, que sur 36 arpens le produit excede de 9279 livres de bled celui de la culture ordinaire, & on le prouve de la maniere suivante. La production moyenne de 36 arpens suivant l'ancienne méthode n'est que de trois fois la semence ; encore même est elle au-dessous en certaines années. Ces 36 arpens ensemencés avec 8926 livres de bled ont dû produire 26778 livres ; & comme il faut défalquer 8926 pour les semences, le produit net doit être réduit à 17852 livres. D'un autre côté, on a éprouvé que la récolte de 36 arpens ensemencés avec le semoir de la nouvelle culture, a été de 30940 livres : on a défalqué 3809 qui ont suffi pour les semences, donc le produit doit être réduit à 27131 livres, & parconséquent ce produit a excedé de 9279 livres celui de la culture ordinaire.

La nouvelle culture peut produire encore de grands

avantages si on la suit dans toutes ses parties ; c'est-à-dire, en établissant les planches & leur culture ; 1°. en tenant les planches d'environ six pieds de largeur ; 2°. en mettant les rangées de chaque planche à sept pouces de distance l'une de l'autre : les cinq occuperont deux pieds quatre pouces, & il reste pour la largeur des plattebandes trois pieds huit pouces.

Les mêmes expériences qu'on a faites sur les bleds ont été faites sur plusieurs especes de plantes potageres, telles que les asperges, artichaux, fraisiers, mêlons, les gros navets, le lin, le chanvre & la vigne.

Le propre de cette nouvelle culture est de faire en apparence porter le même champ tous les ans, quoique réellement la moitié de ce champ repose & qu'il n'y en ait qu'une moitié qui travaille, car il est facile de concevoir que le seul sommet des planches étant occupé par le grain, leurs bords ou extrêmités qui touchent les plattebandes, & les plattebandes elles-mêmes reposent n'ayant aucunes plantes à nourrir. Le soin que l'on prend de les labourer en différens tems détruit les mauvaises herbes qui y croîtroient naturellement ; les rend en même-tems plus propres à recevoir les influences du ciel ; les engraisse, & les dispose parfaitement pour l'année suivante.

En effet, aussi tôt que la moisson est faite, on travaille à retourner le champ ; ce qui étoit plattebande devient planche, & ce qui étoit planche devient plattebande : ainsi dans la nouvelle culture, quoique la terre paroisse porter continuellement, il en est toujours une moitié qui repose & qui se prépare à donner de riches productions. On doit conclure de-là, qu'il est possible de faire porter du froment au même champ jusqu'à la douzieme année & même plus. Et en effet, quelques Cultivateurs en ont déja fait porter pour la sixieme année consécutive : cela ne doit pas surprendre, puisque, si après deux années de travail, une seule année de repos suffit à la terre pour lui faire de nouveau porter du froment ; à combien plus forte raison suffira-t-elle lorsqu'elle n'aura travaillé qu'une année.

C'est par-là que la nouvelle culture l'emporte sans

contredit sur l'ancienne. Si l'on en excepte les accidens majeurs, comme les gelées excessives, les inondations, la grêle, &c. elle dédommage de tous les autres : bien plus, quand même le champ auroit été mal préparé par la négligence des Ouvriers, en supposant même que les mauvais tems aient dérangé les labours du printems qui n'ont point été faits à propos, on s'apperçoit au bout de six ans d'un profit très sensible : car dans cet espace de tems, l'ancienne méthode ne donne que deux récoltes de froment & deux de menus grains que l'on estime une de froment, ce qui fait trois recoltes en tout, & la nouvelle méthode en donne six : or, il est moralement impossible que six récoltes faites dans la même contrée & sous le même ciel, n'en vaillent pas plus que trois, quelqu'imparfaite qu'ait été la culture : c'est ce qu'ont éprouvé, reconnu & calculé plusieurs des Correspondans de M. du Hamel. Que sera-ce donc si des hommes aussi intelligens exécutent ponctuellement ce que leur prescrit la nouvelle culture.

Un des grands avantages qu'elle produit encore, est de ménager les engrais : ils ont leur dégré d'utilité, sur tout lorsqu'on fait labourer un champ plus profondément qu'à l'ordinaire : il faut observer qu'ils doivent être bien consommés, sinon les graines qui s'y trouvent, fournissent le champ de mauvaises herbes, & l'on n'en doit mettre que le quart de ce que l'on a coutume d'y répandre : aux engrais ordinaires, on peut ajouter toute pierre propre à faire de la chaux & réduite en poussiere; enfin on ne doit pas toujours semer la même espece de froment.

La nouvelle culture est non-seulement avantageuse aux bleds, elle fait également profiter les fourages, & particulierement le sain-foin & la luzerne.

Tel est en substance le systême de M. du Hamel sur la culture des Terres, & le résulrat des avantages qu'on en retire.

Observations du même Auteur sur les différentes qualités des Terres. Le défaut des Terres trop fortes vient, selon M. du Hamel, de ce que les parties qui les composent sont si rapprochées, qu'il n'y a pas de

communication d'un pore à l'autre, ensorte que les racines des plantes sont arrêtées dans leur route, & ne peuvent pas tirer la nourriture nécessaire à la plante.

Le défaut des Terres legeres vient souvent de ce que les interstices sont trop grands, & alors comme les racines les traversent sans toucher à la terre, elles n'en tirent aucun secours : mais on peut remédier à ces deux défauts des unes & des autres par la méthode de la nouvelle culture; car par cette culture, on divise les molécules de terres, on multiplie ses pores, & on met en état les Terres de fournir de la nourriture aux plantes; cette division se fait ou par la fermentation en mêlant du fumier avec la terre, ou par les fréquens labours. Cette derniere voie a moins d'inconvéniens que l'autre; 1°. parcequ'on n'a pas toujours la quantité de fumier nécessaire, & 2°. parceque les plantes élevées dans le fumier, n'ont pas la saveur aussi agréable que celles des autres terres; 3°. le fumier attire les insectes qui rongent les plantes.

Les TERRES fortes & argilleuses doivent être plus souvent labourées que les autres; on doit d'abord les labourer avec des charrues à versoir, & le plus profondément qu'il est possible : on y doit enterrer le bled à la charrue, c'est-à-dire, répandre la semence avant de donner le dernier labour qui renverse la terre & recouvre le grain. A l'égard des Terres legeres ou douces, qui ont été labourées à plat, ou par grandes planches, elles doivent être ensemencées à la main : la plus grande partie des grains tombe dans le fond des raies ensuite la herse abbat les éminences des raies dans les petits sillons, & de cette façon le bled est enterré.

TERRES en friches. On comprend sous ce nom les sain-foins, les luzernes, les trefles, & tous les prés qu'on veut mettre en labour. Comme ces sortes de terres sont ordinairement fort dures ayant demeuré long-tems en repos, elles demandent plus de labours que les autres : on ne doit les labourer qu'après les pluies d'automne & avec une forte charrue à versoir : au printems on leur donne un second labour, & on peut alors y semer de l'avoine; mais on ne doit y se-

mer du froment que quand cette terre a reçu des labours répétés pendant deux ans.

Terres trop humides. Si ce défaut vient de ce qu'étant dans de petits fonds, elles reçoivent l'eau des terres voisines, ou qu'elles retiennent l'eau, on peut environner la piece de terre d'un bon fossé pour arrêter les eaux, ou même pour égouter l'eau trop abondante qu'elle renferme; & pour peu qu'elle ait de la pente, on donne au fossé la direction la plus avantageuse pour l'écoulement de l'eau: ou bien quand l'inégalité du terrein est peu considérable, on forme de profonds sillons en forme de petits fossés, avec une forte charrue à deux grands versoirs, qui a un long soc pointu & figuré en dos d'âne par la partie superieure. *C. des T.*

Terres marécageuses. Elles sont quelquefois telles, parcequ'elles sont sujettes aux débordemens d'eau salée, soit par leur situation au bord de la mer ou à la portée des grandes rivieres: mais comme les débordemens y laissent une vase humide, l'air qui y regne est ordinairement très mal sain, d'où il arrive qu'on n'ose les cultiver, & qu'elles sont abandonnées. Cependant, des Agriculteurs étrangers ont écrit des Mémoires pour prouver qu'on pourroit mettre à profit ces sortes de terreins, qui sont souvent très étendus: & que pour en venir là, il faut avoir soin de les saigner, & de les assurer pour l'avenir contre les inondations: ils prétendent que cette vase quoique composée de mauvaises herbes & de corps pourris, & qui, par cette raison, éleve des vapeurs pestilentielles, peut devenir un engrais excellent, après qu'on l'a laissé sécher long-tems & à loisir.

Les rivages qui vont en pente, sont les moins difficiles à être préservés des inondations: on doit pour cet effet, pratiquer une digue suivant la hauteur à laquelle montent les marées: on peut élever le bord plus ou moins haut; en général, il suffit de lui donner sept pieds au dessus du niveau de la terre. Cette digue doit avoir douze pieds de diamêtre à sa base & diminuer de largeur en montant de biais, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que trois pieds d'épaisseur.

Si le terrein est couvert de gazon, il faut le con-

server pour la partie de la bordure qui fait face à la mer, sinon, aussi-tôt qu'elle est faite, il y faut semer bien dru de la graine de chiendent, afin qu'il puisse y avoir une couverture naturelle de même espece. La graine qu'on choisira doit être tirée d'un marais salé, & non d'une prairie à foin ordinaire.

2°. Il faut ouvrir une tranchée de même largeur pour le fond de la digue, & commencer l'ouvrage à deux ou trois pieds du bord de la tranchée.

Cette tranchée sert à fournir des matériaux pour la digue, elle doit avoir environ quatre pieds de profondeur, & la matiere en doit être employée à la digue, telle qu'on l'a tirée de la terre; car la liaison doit en être bien ferme : or, les terres seront bien plus serrées & se lieront mieux si on les emploie aussi-tôt après les avoir tirées du sol; & la digue doit aller jusqu'à la mer, dans une pente si douce & si insensible, que depuis son sommet jusqu'au pied, elle ait au moins dix-huit pieds; mais du côté de la terre, il suffit de lui donner les deux tiers de cette pente. Que si la mer a coutume d'être forte en cet endroit, & de se briser contre la côte avec violence, on ne doit employer le gazon que pour revêtir le côté de la digue qui fait face à la terre : car si on s'en servoit du côté de la mer, les marées le déracineroient avant qu'il eut fait prise avec la terre. On doit en ce cas, y semer de la graine de gazon, ratisser bien uniment la pente de la digue; y semer la graine bien épaisse sur le soir d'un jour fort doux, puis la recouvrir avec le rateau & piétiner dessus. Dans peu de jours, elle lévera, & si-tôt que le gazon aura acquis cinq pouces de hauteur, il faut le faucher, afin qu'il ne passe point de tuyaux : de cette maniere, les racines auront beaucoup de force, parcequ'en peu de tems, elles s'étendront & s'entrelaceront ensemble de telle sorte, que toute la force de la digue sera bien-tôt hors de toute atteinte, & couverte d'une espece de tapis épais de racines. De plus, sa surface en montant se trouvera si unie, que les vagues les plus furieuses ne feront que glisser contre en montant, sans causer aucun dommage, parcequ'elles n'y trouveront

aucun obstacle. Pour qu'un tel ouvrage réussisse, il faut le faire de suite, & sans interruption ; & pour cet effet, y mettre le plus de monde qu'il est possible, de peur que les tempêtes, & les hautes marées n'y apportent des interruptions & ne l'endommagent. *Ext. des Journaux d'Angleterre, an. 1761.*

Terres sujettes à être inondées par les Terres hautes qui se trouvent au-dessus.

Moyens de les préserver de cette inondation.

Ces moyens ne sont guere pratiquables que lorsque la même personne se trouve propriétaire des terres hautes ainsi que des basses : il suffit alors de donner à l'eau un cours libre, sans lui laisser aucune place pour faire irruption sur ces terreins. On doit pour cet effet, pratiquer quelques saignées dans une direction convenable, & alors sa propre terre lui sert de digue. Ensuite, on doit avoir soin de les empêcher de devenir trop humides par les pluies qui tombent sur leur propre surface.

A l'égard des terreins bas & dont le fond ferme retient l'eau, fait renfler la surface, & approche de la nature d'un Marais ; on doit y couper des saignées si la terre est naturellement assurée contre les inondations ; mais si elle est garantie de la riviere par une digue, il faudra pratiquer dans la digue une écluse pour la décharge de l'eau : il n'en faudra pour cela qu'une fort petite. Dans ce cas, comme c'est la digue seule qui retient l'inondation, le Propriétaire ou le Fermier, peut en y faisant une ouverture, y laisser entrer l'eau dans un tems convenable ; mais il ne doit pas l'y laisser séjourner plus long tems qu'il n'est nécessaire : ce tems est au commencement de l'hyver & au commencement du flot, parcequ'alors l'eau est épaisse & chargée de la meilleure partie de l'engrais des terreins plus élevés. Quand il est entré assez d'eau pour couvrir les terres, il doit fermer l'écluse.

Terres maigres & légeres qui ont peu de fond. On en peut tirer quelque produit à force de les fumer ; d'ailleurs, il en coute peu pour les labourer, ce que l'on fait avec une petite charrue & un petit cheval ou un âne.

Pour réparer le défaut des terres maigres qui manquent de prairies on peut, 1°. semer en certains endroits du sain-foin, du trefle, du fénugrec; 2°. on doit y nourrir des bêtes à laine dont le profit peut devenir considérable, car ces bêtes profitent tout autrement dans les pays secs, & n'y ont point les maladies auxquelles les moutons sont sujets dans les pâturages: leur chair s'étant nourrie de thim, de serpolet, &c. en est plus délicate, la laine plus fine, la graisse qu'on en tire d'une plus grande blancheur, on y nourrit encore des chevres; enfin on y éleve des vers à soie.

Il y a des Terres excellentes à froment qui n'ont qu'un lit de quatre pouces d'épaisseur, sous lequel on trouve une terre rouge stérile: on doit labourer ces sortes de terres à plat ou par grandes planches, avec de petites charrues qu'on appelle à oreille, & faire en sorte que la charrue ne pique pas jusqu'à la terre rouge.

Regles sur l'amélioration des Terres suivant la Méthode de M. Patullo.

1°. On doit préparer pour cela les engrais; on les tire de la terre ou des bestiaux. Ceux qu'on tire de la terre sont la marne, la glaise, l'argile, le sable, toute terre d'une nature opposée à celle qu'on veut engraisser; la vase des rivieres & des étangs, celle de la mer, ses herbes & ses sables. Les engrais que l'on tire des bestiaux sont les fumiers; ils doivent être mûris & consommés, & gardés un an avant que d'être répandus sur le champ: en général, il faut que les terres qu'on veut employer pour engrais aient des qualités opposées à celles des autres terres qu'on veut améliorer, & qu'on y mêle un tiers de fumier.

2°. A l'égard des Terres argilleuses & fortes, comme elles sont froides & pesantes, on peut les améliorer avec soixante ou cent tombereaux de sable commun par arpent, ou cinquante tombereaux de sable de mer ou de rivieres ou de marne pure & non glaiseuse.

3°. Dès que les engrais sont prêts, on donne à ces sortes de terres un premier labour en automne, un second au commencement du printems; ensuite on y voiture l'engrais convenable; puis on donne la

troisieme labour, mais un peu plus profond que les deux autres : à la fin de Juillet on en donne un quatrieme, c'est le dernier ; il faut qu'il croise les trois précédens, & qu'il soit à plat : on doit semer à la mi-Septembre, après avoir donné à la semence les préparations convenables. Dans un champ ainsi préparé, six boisseaux, mesure de Paris, suffisent par arpent de cent perches, à vingt pieds la perche. L'Auteur de cette méthode assure, que si toutes ces choses sont bien exécutées, la moisson sera de huit, dix, & jusqu'à quinze septiers par arpent : il prétend qu'un terrein ainsi cultivé en Angleterre en rapporte quelquefois davantage.

A l'égard de Terres sabloneuses, graveleuses & legeres, on n'y doit faire que trois labours, & y porter le fumier convenable avant le second labour : il faut semer plus profondement dans ces sortes de Terres; & on peut enterrer le grain, ou en donnant un leger labour après qu'il aura été semé sur la Terre hersée; ou bien en suivant la charrue ordinaire, un homme peut le jetter dans un sillon, & le grain sera recouvert en traçant le sillon voisin.

Lorsque dans ces Terres on a semé du froment, & que l'année suivante on veut les mettre en menus grains, on doit dépouiller les chaumes, les brûler par tas & en disperser également les cendres : cette opération est excellente pour toutes les Terres. On donne aussi-tôt après un leger labour, & on y seme de gros navets qu'on appelle turneps, en Angleterre, & qui servent de nourriture aux bestiaux. Après qu'on en a fait la recolte, on laboure la Terre au printems : on y seme des pois, des feves, &c. Après ces légumes, des navets, & après les navets, au printems suivant de l'orge. L'Auteur observe que les bons Fermiers en Angleterre ne sement jamais de grains que trois ans de suite, & qu'ils mettent leurs champs en prés artificiels.

2°. Il veut qu'on entoure de murs dont il trace l'idée, & de fossés, tout héritage d'une certaine grandeur. *Voyez* Murs de clôture plus simples.

3°. Selon son systême sur la maniere de cultiver

les Terres, on ne doit mettre en grains la même Terre que trois ans de suite : il veut que sur un bien de trois cens arpens, par exemple, on en mette la moitié en grains, & l'autre moitié en prés artificiels ; mais cela ne peut avoir lieu que dans les bonnes Terres où le trefle croîtra facilement : car si les Terres ne peuvent porter que de la luzerne ou du sain-foin, lesquels dûrent six ans, & qu'on ne peut détruire lorsqu'ils sont dans leur force, on doit alors diviser les Terres en trois parties, dont une porte du froment ou de l'orge, & les deux autres de la luzerne ou du sain-foin. Ce systême a besoin de quelque explication ; car on doit examiner si les Terres que l'on veut cultiver dans cet ordre sont en valeur, ou si elles sont incultes. Lorsqu'elles sont en valeur, on peut n'en mettre qu'un tiers en grains & un autre tiers en prés artificiels ; le troisieme restant en jachere, selon la coutume ancienne : de sorte que la même Terre, après avoir reposé trois ans, n'en sera que plus propre à porter du grain : alors on remettra en luzerne ou sain-foin la partie qui étoit en grain, & tout se trouvera en culture sans discontinuer ; car au bout du second terme de trois ans on labourera pour les grains la piece qui a été déja six ans en pré artificiel, que l'on établira dans la partie que le grain abandonne ; & ainsi de suite tous les trois ans

Mais si la Terre est inculte, comme peu de personnes pourroient soutenir la dépense nécessaire pour établir tout d'un coup en son entier une grosse Ferme, on peut se contenter de mettre en culture dans la proportion d'une piece de grain contre deux de pré, les Terres que l'on pourra améliorer avec le fumier des bestiaux. Ces bestiaux multipliant tous les ans, donneront sans cesse de nouvelles forces pour étendre la culture ; car, comme ils rendent beaucoup plus qu'ils ne consomment, il est essentiel d'en avoir une grande quantité pour consommer les ouvrages : ils sont le grand bien de l'agriculture.

Amélioration des Terres, ou moyens de fertiliser, ou de mettre en valeur les plus mauvais cantons, &

de pouvoir établir des prairies dans les endroits éloignés des rivieres, particulierement dans la Province de Champagne. 1°. On sait que les Terres labourables sont divisées, dans la plupart des Pays, en trois saisons ou compots, savoir; celle des seigles & fromens que l'on seme avant l'hyver; celle des menus grains que l'on seme en Mars, & celle qui se repose qu'on appelle jachere. 2°. Que les Terres sont ordinairement de trois especes, grises, blanches & rousses; que les grises & les blanches ont un fond de fécondité qui ne demande qu'à être aidé par des engrais convenables; que les rousses sont mauvaises & n'ont d'autres propriétés que de porter des sainfoins qui y réussissent mieux que dans les autres. Or, il y a un moyen de faire valoir ces Terres les unes par les autres; car on sait par expérience qu'il faut que le quart des Terres d'un Domaine soit en prairie pour que l'on puisse avoir des engrais suffisans pour les trois autres quarts.

Ainsi si une Ferme est, par exemple, de quatre cens arpens on en doit mettre cent en sain-foin, & les trois autres restent affectés aux trois saisons; n'amander que la saison des bleds, & même la diviser en trois parties pour n'en amander qu'une chaque année: de-là il suit qu'en neuf ans toutes les Terres se trouveront amandées; & comme au bout de neuf ans la Terre se sent encore un peu de son premier engrais, le second que l'on portera la dixieme année, la trouvant préparée, y produira un effet plus sensible; ce qui ira en augmentant de neuf ans en neuf ans.

Que si on craint les frais & avances que pourroient coûter l'établissement de cent arpens de sain-foin, il n'y a qu'à diviser le quart des Terres destiné au sainfoin en cinq parties; n'acheter de semence que pour une, & n'ensemencer qu'un cinquieme, qui fournira l'année suivante la graine pour le second cinquieme, ainsi de suite; ensorte qu'en moins de cinq ans la totalité se trouvera ensemencée. Mais comme le sainfoin ne dure que cinq ou six ans, après lesquels il faut retourner la Terre, & la semer en grains, avec

un peu d'engrais; elle portera du seigle & du froment en abondance. Bien plus, comme le sain-foin a la propriété de détruire toutes les mauvaises herbes, il sera très utile au bout de cinq ans de semer en sain-foin un autre quart du champ des Terres de la Ferme, & de promener ainsi dans toutes ses parties cette prairie artificielle.

Que si on a des terres qui ne sont pas propres au sain-foin, on se ménage une portion de Terre suffisante pour la mettre en sain-foin pendant qu'on retournera le vieux; c'est l'affaire d'une année: il suffit d'y avoir fait une récolte d'orge ou d'avoine. Dans les commencemens qu'on établit cette prairie, on doit se contenter d'avoir une douzaine de vaches, & cinquante ou soixante brebis: le soin de n'en point vendre le produit & de tout élever, les portera en quatre ou cinq ans au nombre de trente vaches & de trois cens moutons: or, ce nombre est suffisant pour fournir les engrais d'une Ferme de quatre cens arpens; car il seroit inutile d'en avoir plus que l'on n'en pourroit nourrir. C'est ainsi qu'une culture bien entendue fait regner l'abondance, & ramene la fertilité dans des pays qui semblent devoir être toujours stériles: il est vrai qu'il faut du tems, des soins & de la patience; mais on recueille chaque année le fruit de ses travaux, & les succès qui croissent de plus en plus soutiennent & animent le courage.

La stérilité ou la fertilité des Terres dépend du plus ou du moins d'amandemens. Tout l'art du Cultivateur doit donc consister à se les procurer; les bestiaux sont la seule voie d'y parvenir: ainsi l'attention du Cultivateur doit se borner à cet objet. Or, les prairies artificielles, comme le fait voir l'Auteur du Traité qui porte ce nom, facilitent à tout Cultivateur les moyens de nourrir de nombreux troupeaux.

On peut encore améliorer les Terres par le mélange de certaines Terres avec d'autres; par exemple, les Terres froides font sur les Terres marneuses & pierreuses, le même effet que fait la marne sur les Terres froides. Les Terres fortes mêlées avec les sables arides leur donnent de la consistance, & ceux-ci à leur tour

rendent les Terres fortes plus legeres & les disposent à recevoir les influences des élemens : ainsi lorsqu'on a des pieces de Terre à portée de se prêter des secours mutuels, on doit essayer dans un coin, de mêler ensemble quelques tombereaux de ces Terres, & on en fait en même tems plusieurs essais pour découvrir quel est le plus avantageux de tous : un peu d'usage fait connoître la dose de ces sortes de mélanges; on voit, en comparant le produit de ces essais avec la dépense qu'ils ont occasionnée, quel est le profit qu'on doit attendre de son travail.

Si on peut augmenter la récolte d'un tiers en sus, il est constant que c'est doubler le revenu de la Terre; ainsi en examinant ce que vaut un pareil arpent de Terre, si l'on trouve que la dépense n'excede pas ce prix, le mêlange est bon à faire, & on doit le regarder comme un véritable gain. Au reste, ces sortes de travaux ne doivent se faire que dans les saisons les moins occupées, mais il seroit mieux de les faire dans les jours les plus longs.

Pour ne pas risquer de gâter une piece de Terre en voulant en améliorer une autre, il faut qu'elle ait au moins un pied & demi de profondeur de bonne terre sans trouver le roc, le tuf ou le marécage. Par bonne Terre on entend un grain semblable à celui de la surface, mais la couleur n'y fait rien. Une maniere peu connue d'amander les Terres, est de semer au mois d'Octobre ou de Novembre des pois gris ou de la vesce dans un champ qu'on veut amander : un septier de l'un & de l'autre suffit pour un arpent de terre, ces grains pousseront au printems une grande quantité de feuilles & de tiges; on doit les y laisser, mais les labourer de maniere que l'oreille ou versoir de la charrue les recouvre bien; elles pourriront & donneront à la terre beaucoup de sucs : cette Terre ainsi labourée produira le double de ce qu'elle auroit produit de froment.

Autres moyens d'améliorer les terres stériles : 1°. à l'égard de celles qui sont couvertes de bruyeres; on doit mettre le feu à la bruyere avant de labourer; 2°. le printems suivant labourer la terre à larges sil-

lons; placer au haut des sillons un monceau de gazon, & à la distance d'une perche chacun & y mettre le feu; 3°. le printems de l'année suivante labourer encore le terrein, y semer de l'avoine, & la couper jusqu'à deux fois pour l'empêcher de devenir trop forte; 4°. l'année d'après y semer des féves ou de l'orge, & la troisieme des pois, après quoi on la laisse reposer sans y rien semer, & il y vient de soi-même un très bon pâturage. A l'égard des Terres humides & marécageuses, on doit les saigner & dessécher, & en brûler tout le gazon à deux ou trois pouces de profondeur. *Journ. d'Anglet.*

On a fait depuis peu l'expérience d'une nouvelle sorte d'engrais très utile pour améliorer les Terres. C'est l'usage de l'eau de chaux. Cette expérience a été faite sur un terrein où il y avoit une prodigieuse quantité de vers. Le Fermier à qui appartenoit cette piece de terre, ayant fait réflexion sur la vertu de la chaux sur & les effets qu'elle produit, fit mettre beaucoup de chaux dans un tonneau, & verser par dessus une grande quantité d'eau. Le lendemain matin, il fit tirer cette eau, & la fit répandre par seaux dans différens endroits de la Terre en pâturage: c'étoit dans la saison où l'herbe commmençoit à croître, & où les vers faisoient beaucoup de ravage; il fit reverser d'autre eau par dessus la chaux, & il fit la même opération jusqu'à quatre fois. Non seulement l'effet en fut visible par la destruction des vers, mais l'herbe devint plus épaisse & plus drue. L'année suivante ce même Fermier, au lieu de recommencer la même chose au Printems, y fit verser de l'eau de chaux aussitôt que la premiere coupe du foin fut enlevée de dessus terre; & après y avoir répandu les trois premieres eaux à deux jours de distance l'un de l'autre, il jetta la derniere quantité sur la terre, & fit jetter la chaux en même tems. La chaux étoit alors réduite en une poudre extrêmement fine. Ainsi en la remuant bien avec une branche de genêt, elle s'étoit délayée avec l'eau. Cette eau fut jettée sur le champ comme les premieres; & fut distribuée avec toute l'égalité possible. Le fruit de cette expérience fut que

l'herbe pouſſa vîte & devint forte, & qu'il y en eut une ſeconde fauchée. Il eſt vrai de dire que ces opérations coûterent beaucoup de travail, mais il en fut dédommagé par le profit qu'il en retira. Car dans ces ſortes de cas, il faut ſupputer l'un avec l'autre. *Journ. œconom. Oct.* 1761.

Terres vaines & vagues, appellées communes ou pâtures. Ces ſortes de Terres incultes ſont ordinairement concédées par le Roi aux Communautés, & depuis fort long tems. Il ſeroit à deſirer, dit un Auteur, que dans tous les pays où il y a des Terres vaines ou communes qui appartiennent au Roi, Sa Majeſté voulût les accenſer aux Particuliers de la Paroiſſe pour être par eux poſſedées en propriété : le Roi en retireroit une rente annuelle ; ces Terres ſe défricheroient : au lieu que ces terreins étant poſſedés par une Communauté, ils ne produiſent pas le quart de ce qu'ils rendroient s'ils étoient diviſés. Qu'on examine une commune de prés bas de cent arpens, appartenant à une Communauté de cinquante feux, on n'y verra ni ordre ni regle, pas un arbre, pas un foſſé fait pour le deſſéchement ; on y verra les beſtiaux nager pour paître une poignée d'herbes aigres : au lieu que ſi ce terrein étoit diviſé dans les cinquante feux, à raiſon de deux arpens par menage, on le verroit en dix ans entierement deſſéché par des foſſés de ſéparation, des plants d'arbres autour de chaque diviſion, & le courant d'eau conſervé pour arroſemens dans les ſéchereſſes. Il en eſt de même des Terres en friche, car perſonne n'oſe mettre du grain dans un champ de commune, il faudroit défricher & clorre : c'eſt trop d'embarras lorſqu'on n'eſt pas propriétaire. *Eſſai ſur l'Admin. des Terres.*

Terres incultes et landes. (défrichement des.) *Voyez* Défrichement.

Quoique rien ne ſoit plus utile que le défrichement des Terres incultes, la plûpart des propriétaires de ces ſortes de Terres, ſur-tout ceux qui ſont dans les Provinces chargées d'impoſitions ont toujours craint juſqu'ici que l'on ne leur en impoſât de nouvelles, pour raiſon des augmentations de revenus que pour-

roient leur procurer les nouvelles cultures, & qu'ainsi ils ne pourroient se dédommager des dépenses & avances considérables qu'il est nécessaire de faire pour les mettre en valeur. Le Roi Louis XV, informé de ces raisons, a donné le 16 Août 1761, un Arrêt par lequel Sa Majesté accorde certaines exemptions à ceux qui défricheront à l'avenir des Terres incultes, c'est-à-dire, toutes Terres de quelque qualité & espece qu'elles soient, qui auront été laissées sans culture depuis vingt ans; & qui les mettront en valeur de quelque maniere que ce soit. En conséquence elle a ordonné qu'ils ne pourroient pour raison du produit & de l'exploitation desdits défrichemens, être augmentés à la taille, vingtieme & autres impositions pendant l'espace de dix années; Sa Majesté se réservant de proroger ledit délai, suivant la nature, l'importance & le succès desdits défrichemens. Sa Majesté a commencé d'accorder ce Privilege notamment à tous ceux qui sont dans les Généralités de Paris, Amiens, Soissons, Orléans, Bourges, Moulins, Lyon, Riom, Poitiers, la Rochelle, Limoges, Bordeaux, Tours, Auch, Champagne, Rouen, Caen, & Alençon.

Sa Majesté entend de plus, que ceux qui prétendroient avoir été taxés à la taille, vingtieme, & autres impositions, pour raison du produit & exploitation des défrichemens faits dans les Généralités dénommées, puissent se pourvoir devant MM. les Intendans, lesquels y statueront ainsi qu'il appartiendra, &c.

Supplément au fumage des Terres.

Un avis d'œconomie que donnent sur cette matiere des Agriculteurs expérimentés, c'est de ne point mettre du fumier, ou tout autre engrais proche des haies, & de n'en répandre qu'à la distance de huit pieds de chaque haie. On sent que cette pratique diminuera de beaucoup la quantité du fumier, surtout dans les petits enclos, & conséquemment la dépense. Il ne faut pas craindre que ces endroits soient d'un

d'un bien moindre rapport, parceque le bétail supplée à ce défaut en faveur du Propriétaire. La raison en est simple, ces animaux aiment à se vautrer le long des haies, la chaleur & la transpiration de leurs corps avec le crotin & l'urine qu'ils laissent dans ces endroits où ils se tiennent le plus souvent, compensent abondamment le défaut de fumier & les rendent aussi bons que les autres places du champ. En effet on a observé que l'herbe étoit toujours plus forte auprès des haies qu'ailleurs. Ce qu'on peut expliquer en disant que le fumier ayant donné à cette partie du terrein la même quantité d'engrais qu'aux autres, le bétail lui en donne encore autant. Ainsi par la méthode que ces personnes-là conseillent, un Fermier épargnera une grande partie de la dépense, & cependant le produit sera égal.

Terre pour la vigne. Ce ne doit point être une Terre franche ni propre à produire du bled, ce doit être au contraire une Terre un peu maigre, seche plutôt qu'humide, située en pente, mêlangée de petits cailloux ou de pierres à fusil. *Voyez* Vigne.

Terre de jardin. Les qualités que doit avoir une bonne Terre de jardin, sont qu'elle n'ait point de mauvaise odeur ni de mauvais goût, qu'elle ne soit ni trop humide, ni trop séche, ni trop forte; elle doit être facile à labourer & sans pierres, être telle à six pieds de profondeur : en général, la meilleure est celle qui est douce en la maniaut, dont la couleur tire sur le gris & dont il ne sort point d'eau.

Les meilleurs fonds de Terre pour les plantes potageres, sont ceux qu'on appelle sables noirs, mais ni trop secs ni trop humides, & exposés au Levant ou au Midi : cependant le Couchant & le Nord ont l'avantage que les plantes s'y conservent plus longtems en bon état.

Avant de mettre en œuvre un jardin, on doit en fouiller la terre par-tout, c'est-à-dire, la remuer de maniere que le dessus soit mis au fond & le fond audessus sans mêlange de l'un avec l'autre. Pour cet effet, on fait des tranchées de trois pieds de profondeur, & de trois ou quatre toises dans la largeur

du terrein, sur quatre pieds de long. Quand on en a fait une, on jette dans la premiere les Terres de la seconde, ainsi successivement ; & après toute la fouille on jette dans la derniere tranchée la terre de la premiere. Lorsque la Terre n'est pas également bonne au fond comme au-dessus, ou parcequ'elle est argilleuse, ou parcequ'il y a de l'eau, il faut absolument enlever tout ce qu'il y a de mauvaise terre dans le fond, & y en mettre de meilleure à la place, autant qu'il en faut pour la profondeur requise : mais si la Terre n'est qu'usée pour avoit servi à d'autres productions, on doit mettre à l'air la Terre qui étoit dans le fond, & y semer comme pois, féves, &c. & l'amander avec de bon fumier.

La bonne Terre est celle qui tient le milieu entre la Terre serrée & la terre legere. On connoît ce juste milieu par la facilité que l'on trouve à manier le sol de la terre & par la vigueur de ses productions : mais il est plus ordinaire d'avoir une Terre qui a l'un ou l'autre de ces défauts.

TERRE pour les fleurs. Elle doit être composée de terre franche & vigoureuse, de terre legere & sabloneuse, & de terreau, qui est un fumier de couche entierement pourri & usé, & d'une certaine quantité de cendres. Passez toutes ces terres par la claie, en les mêlangeant par égales portions : laissez reposer ces terres l'espace d'un hiver pour se bien lier. La terre grasse s'emploie pour les fleurs qui viennent de racines, & la legere pour celles qui viennent d'oignons, mais il faut renouveller ces terres de tems en tems. La terres des caisses ou vases portatifs, ne sauroit être trop meuble, c'est-à-dire, ni trop seche, ni trop humide, ni trop forte ; les fleurs même avec leurs racines la veulent legere, à plus forte raison les filets délicats qui sortent des graines.

TERREAU. On appelle ainsi du fumier vieux & consumé, & particulierement celui de cheval, & qui devient une espece de terre noire : on s'en sert pour élever des salades, des laitues, &c. sept ou huit pouces d'épais sur une couche nouvelle, suffisent pour cela.

TESTAMENT (un) est un Acte solemnel par le-

quel le Testateur déclare ce qu'il veut être exécuté après sa mort. Un Testament n'a d'effet qu'après la mort du Testateur, & celui-ci peut le révoquer jusqu'au dernier moment. Selon le Droit Romain les Testamens solemnels, sont ceux qui sont rédigés par écrit en présence de sept témoins, & signés du Testateur & des témoins, avec l'apposition de leur cachet : les témoins doivent être de sexe masculin, puberes, & capables de recevoir par Testament. Selon le même Droit les enfans de famille qui sont en la puissance de leur Pere ne peuvent point faire de Testament, si ce n'est de leur pécule, c'est-à dire, de ce qu'ils ont acquis à la guerre ou au Barreau : les furieux, ceux qui sont en démence ou en imbécillité, à moins qu'ils n'aient eu de bons intervalles, les interdits, les muets & sourds de nature, ceux qui sont morts civilement. 2°. Par le même Droit, ceux qui servent de témoins ne peuvent pas être institués héritiers, mais ils peuvent recevoir des legs Dans le Pays Coutumier on ne peut rien leguer aux témoins, encore moins aux Notaires, Curés ou Vicaires. Il y a des Coutumes où le mari & la femme ne se peuvent rien donner par Testament, mais dans d'autres ils se peuvent donner tout ce qu'ils pourroient donner à des étrangers. Les Tuteurs & Curateurs, non plus que leurs enfans, pendant la vie de leur pere, sont incapables de recevoir des legs de ceux dont ils ont eu le soin jusqu'à ce qu'ils aient rendu compte ; mais les Tuteurs honoraires & les subrogés Tuteurs en peuvent recevoir. Les Médecins, Chirurgiens, les Confesseurs sont pareillement incapables de recevoir des legs des malades auxquels ils ont prêté leur ministere. Quant aux choses dont on peut disposer par Testament, un pere, par exemple, selon le Droit Romain, peut disposer de tout son bien, pourvu qu'il laisse la légitime à ses enfans. Dans le Pays Coutumier ; cette faculté est plus ou moins étendue, selon la disposition des Coutumes, qui varient à ce sujet. Selon celle de Paris, on peut disposer des meubles & du quint des propres.

En Pays Coutumier il y a deux sortes de Testamens. 1°. Le Testament olographe : cette sorte de Testa-

ment doit être entierement écrit de la main du Testateur & signé de lui, autrement il seroit nul.

2°. Le Testament dicté par le Testateur, & reçu pardevant deux Notaires, ou pardevant le Curé ou Vicaire de la Paroisse du Testateur & un Notaire, ou pardevant ledit Curé ou Vicaire & trois Témoins, ou pardevant un Notaire & deux Témoins idoines mâles âgés de vingt ans, & non légataires. Ce Testament doit avoir été relu au Testateur, & mention de ce en doit être faite; être signé par le Testateur & les Témoins, & s'ils n'ont pû le signer, mention est faite de l'interpellation qu'on leur en a faite, & de la cause pour laquelle ils ne l'ont pû: malgré cela il faut qu'il y ait du moins un Témoin qui signe le Testament à peine de nullité; il faut que le Testament soit fait à une seule fois & non à plusieurs reprises.

Les Coutumes en France ne s'accordent pas sur l'âge auquel il est permis de faire Testament: selon la Coutume de Paris il faut avoir vingt ans accomplis pour disposer de ses meubles & de ses acquêts, & vingt-cinq ans pour disposer du quint des propres.

3°. Dans la plupart des Coutumes, l'institution d'héritier qui est la base des Testamens faits selon le Droit Romain n'a point lieu, par la raison que le Testateur n'y peut pas se faire d'autres héritiers que ceux que la Loi du sang lui a donnés; c'est ce qui a fait dire qu'en Pays Coutumier, on n'y fait point de véritables Testamens, & que ceux qu'on appelle de ce nom ne sont que des codiciles. En effet quoique le Testateur puisse faire des legs particuliers & universels, ces legs ne comprennent qu'une certaine espece de biens; tels que les meubles & acquets, & le quint des propres, du moins dans la Coutume de Paris, les quatre autres quints étant réservés aux héritiers du sang comme étant une espece de légitime que les Coutumes ont accordée à ces derniers. Cependant quoiqu'on ne puisse disposer que du quint des propres par un acte de derniere volonté, on peut disposer de la totalité de ses biens, lorsque c'est par un acte entre vifs.

TESTICULES enflés. Remede. Prenez trois onces

de farines de féves ; versez-y dessus un demi verre de jus de lierre & d'yeble, & une once d'huile rosat : faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de cataplasme ; appliquez-le sur la partie malade : la farine de ris & de haricots avec oxicrat est aussi fort bonne. Si la tumeur des Testicules est accompagnée d'inflammation, prenez des feuilles de jusquiame ; mettez-les dans du beurre frais, & dans des feuilles de chou avec lesquelles on les enveloppe : on les fait cuire sous la braise, & on les applique en forme de cataplasme.

TESTICULES enflés des chevaux. Remede. Faites cuire des feves dans la lie de vin de la moins épaisse, jusqu'à ce qu'elles soient amollies à force de cuire : pilez-les, mettez-les en pâte ; ajoutez-y demi-once de castoreum en poudre fine : mêlez le tout ; étendez-le bien chaud sur un linge, & envelòppez en les Testicules. Cousez le linge, mais auparavant graissez les Testicules avec de l'huile rosat, réitérez ce remede au bout de 24 heures.

TETARD, Poisson. *Voyez* MEUNIER.

TETE, maux de Tête de cause froide. Remede. Attirez par le nez le suc de la grande éclaire purifié. Ou faites amortir sur une pele de fer mise sur le feu une poignée d'herbes, appellées pied de pigeon, & appliquez-les sur la Tête ou sur le front. Ou avalez une petite écuellée de bouillon, dans lequel on aura fait bouillir pendant un demi quart d'heure, une petite poignée de feuilles de bétoine.

Dans le mal de Tête il faut toujours tenir le ventre libre, car la constipation le fait augmenter.

Mal de TETE de cause chaude. Remede. Appliquez en fronteau entre deux linges, des feuilles de morelle pilées & mêlées avec des cendres de sarment en consistance de bouillie. Ou oignez le front & les tempes d'onguent de *populeum*.

Mal de TETE appellé clou, parcequ'il est fixe & arrêté, comme un clou qui seroit planté. Remede Pilez de la verveine & l'appliquez après les remedes généraux.

Si le mal de Tête vient de l'abondance du sang, ce

que l'on connoît par des yeux enflammés, par un violent battement de pouls aux côtés des tempes, & par une urine rouge, il faut se faire saigner, & se rafraîchir avec une ptisane d'orge & de chiendent, prendre quelques lavemens, & se purger le troisieme ou quatrieme jour, avec une once & demi de casse dissoute en deux verres de petit lait.

S'il vient de la bile, on peut employer la saignée & les lavemens faits avec une décoction ordinaire; prendre le soir des juleps avec les eaux de chicorée & de pourpier. Si la douleur continue, on peut se faire saigner encore, & on doit prendre un vomitif, comme deux onces de vin émétique, ou deux ou trois grains de tartre émétique.

Dans les maladies de la Tête, telles que l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige, &c. on doit prendre les remedes depuis la nouvelle jusqu'à la pleine lune.

THÉ. Petite feuille d'un arbrisseau qui croît aux Indes Orientales. Le bon Thé doit être en petites feuilles entieres, vertes, d'une odeur de violette. On doit le garder dans une boëte bien fermée, afin de conserver son odeur en laquelle consiste sa vertu; on en met infuser deux pincées ou environ une dragme dans une livre d'eau ou chopine, & aussi-tôt que les feuilles vont au fond, on le retire, & on prend l'infusion toute chaude avec du sucre & à plusieurs reprises. On peut le faire infuser une demi heure: & cette espece de décoction est bonne contre l'indigestion, les crudités & les autres vices de l'estomac, contre le mal hypocondriaque: elle consume l'acide des premieres voies. Le Thé est un bon céphalique, il ôte l'assoupissement, réveille les esprits, prévient la goutte, l'apoplexie, la paralysie.

On distingue le Thé en trois sortes. 1°. Le Thé verd commun; il a les feuilles petites & chiffonnées, & collées ensemble en séchant: son goût est astringent, son odeur agréable, il donne à l'eau une couleur d'un verd jaunâtre.

2°. Le Thé verd plus fin: ses feuilles sont plus grandes, point roulées; il est d'une couleur un peu plus pâle que le verd bleu; d'une odeur agréable &

de violette, d'un goût plus gracieux; son infusion est d'un verd pâle: on peut rapporter à cette espece tous les Thés d'un haut prix, comme l'impérial.

3°. Le Thé bout a les feuilles plus petites & plus plissées que les deux especes précédentes, il est aussi plus foncé; il a le goût des autres; il est doux & astringent, & a un peu l'odeur de la rose.

THERIAQUE. Composition que l'on trouve chez les Apoticaires, & dans laquelle il entre de la poudre de vipere, de l'opium, & plusieurs autres ingrédiens.

Elle est très utile contre beaucoup de maladies. Prise par la bouche, elle est bonne contre toutes sortes de poisons, morsures, piquûres de bêtes vénimeuses, morsures de chiens enragés; contre toutes sortes de fievres pestilentes, contre toute pourriture, diarrhée, dyssenterie, ventosités, convulsions, épilepsies, paralysies, apoplexie, & contre toutes maladies de cerveau causées de froideur; contre les inquiétudes, les insomnies, l'hydropisie, la jaunisse, & enfin contre toutes passions hystériques. La dose est pour les enfans depuis un grain jusqu'à six; & pour les grandes personnes, depuis un gros jusqu'à deux gros.

On l'emploie aussi extérieurement en l'appliquant en forme d'emplâtre sur les clous, bubons pestilentiels & vénétiens; sur le cœur, l'estomac & le bas ventre, pour résister à la malignité & faire mourir les vers.

On la mêle dans l'esprit de vin, parmi les huiles & les onguens, & on l'applique sur toute l'épine du dos, sur la plante des pieds, les poignets, dans la fievre quarte, & autres intermitentes. On peut faire de l'eau Thériacale dans trois onces de bonne eau-de-vie. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux dragmes.

THERMOMETRE & Barometre. Le Thermometre est un instrument nécessaire à la campagne autant qu'à la ville: il sert à connoître la température d'un lieu, les dégrés de chaleur ou froideur de l'air. Il y en a de deux sortes; les uns sont ouverts par le bout d'en bas comme le barometre, l'autre bout est fermé hermétiquement, & se termine par une petite boule pleine d'une liqueur colorée, laquelle monte ou des-

cend dans le tuyau, ſuivant que l'air qui y reſte enfermé ſe rarefie ou ſe condenſe : d'autres ſont ſcellés hermétiquement par les deux bouts, celui d'en-bas eſt terminé par une boule dans laquelle eſt renfermée la liqueur. Cette liqueur y monte quand il fait chaud, & elle deſcend quand il fait froid : on connoît les degrès de cette chaleur ou froideur par des diviſions qui ſont marquées ſur une platine ſur laquelle on poſe le tuyau. Un Agriculteur a beſoin d'un Thermometre en différentes occaſions, pour pouvoir faire avec plus de ſuccès les divers travaux champêtres.

Comme nous venons de donner une explication du Thermometre, & que la plupart des perſonnes qui en ont un, ont auſſi un barometre ; nous avons cru devoir placer ici l'explication de cet autre inſtrument de Phyſique.

Un Barometre eſt deſtiné à connoître & à meſurer la peſanteur ou la legereté de l'air. Il eſt compoſé de deux tuyaux de verre, ayant environ quatre pieds de long, & la quatrieme partie d'un pouce de diametre dans ſa cavité : il eſt ſcellé hermétiquement par le bout d'en-haut ; celui d'en-bas eſt fait en forme de phiole & rempli de vif-argent.

L'une des branches eſt fermée hermétiquement par l'une de ſes extrêmités ; l'autre eſt ouverte par en bas, & pleine de quelque liqueur qui ne gele point en hyver. A côté de ce tuyau, on marque ſur une planche, laquelle eſt clouée ſur le bois qui ſert à ſoutenir les tuyaux, les degrés de l'élevation du mercure.

Comme on a chaſſé tout l'air groſſier lors de la conſtruction du Barometre, le mercure demeure ſuſpendu à la hauteur d'environ vingt-huit pouces plus ou moins, ſelon que l'air eſt plus leger ou plus peſant. Le Barometre a fait découvrir que la colonne d'air de la groſſeur du tuyau peſe 28 pouces de mercure & 32 pieds d'eau.

On a remarqué que la peſanteur de l'air varie conſidérablement dans les mêmes lieux en différens tems ; qu'il eſt ordinairement plus péſant dans un tems clair & ſerein, & qu'il eſt plus leger dans un tems nébuleux & chargé de vapeurs.

Le Barometre baisse d'une ligne quand on le porte à 60 pieds ou environ au-dessus du niveau de la mer; car le Barometre varie dans les mêmes circonstances du tems : sa grande utilité est de marquer le tems sec ou humide. On peut s'attendre à du sec, à proportion que la colonne de vif-argent est plus pressée que la colonne d'air qui pese dessus; & on connoît que le tems sera humide à proportion qu'elle est moins pressée. Ces deux instrumens sont d'une grande utilité pour les opérations de l'agriculture ; car par leur moyen on connoît l'état & les variations du tems sans sortir de chez soi.

THIM, plante à la hauteur d'un pied. Ses branches sont ligneuses & grêles; ses feuilles petites & blanchâtres; sa fleur en gueule & découpée par le haut en deux levres : elle naît au sommet des rameaux. Le Thim se seme & se replante de plant enraciné d'une tuffe en plusieurs brins avec les racines, & & dont on éclate le pied.

On emploie le Thim dans les bains aromatiques, pour fortifier les jambes & les autres parties affoiblies. Sa décoction est bonne contre l'asthme ; on l'applique en cataplasme sur les endroits goutteux.

THON. Gros poisson de mer qu'on fait mariner en Provence, & que l'on mange en salade ; on peut le manger en caisse, c'est-à-dire, qu'on en met plusieurs tranches dans une petite caisse de papier avec beurre frais, fines herbes : on les panne de mie de pain : on met la caisse dans une tourtiere avec feu dessus & dessous, on ne les laisse que le tems de chauffer & prendre couleur.

TIERCELET. On appelle ainsi le mâle d'un oiseau de proie ; il est plus petit que la femelle & bien moins fort.

TIERCEMENT. Terme usité en fait d'adjudication des bois. Le Tiercement est le tiers du prix principal ; de façon que si un arpent de bois a été vendu 150 liv. & qu'un des Encherisseurs veuille l'avoir par préférence de prix, il fait signifier dans les vingt-quatre heures à l'Adjudicataire & au Propriétaire, qu'il entend tiercer, & qu'il prendra lesdits bois à

200 liv. l'arpent. Un autre Marchand peut encore doubler ſur cela, c'eſt-à-dire, offrir 25 liv. en ſus, ce qui fait moitié du Tiercement; & lorſque le premier Adjudicataire, ni le Tierceur, ni le Doubleur ne veulent ceder, & qu'ils conſentent chacun en particulier de payer ledit dernier prix, qui ſeroit dans le cas ſuppoſé 225 liv par arpent, on allume la bougie, & chacun des trois ou deux ſeulement, ſi l'un des trois s'eſt retiré, encheriſſent par vingt ſols, juſqu'à ce que la bougie s'éteigne : au moyen de quoi l'adjudication reſte au dernier Enchériſſeur & ſans retour. En Normandie les uſages ſur cela ſont différens.

TILLEUL, grand arbre fort propre à faire des allées & des cabinets de verdure. Son bois eſt blanc ainſi que ſon écorce; ſa tige belle, ſa tête bien garnie, ſa feuille verte & dentelée. Cet arbre ſe verſe aiſément, & il ne dure pas long tems : il aime la terre graſſe & les lieux où il y a un peu d'humidité : on les éleve de graine, & ce ſont les meilleurs; ou de plant enraciné : en ce cas on doit choiſir les plus petits, & les mettre en pepinieres quelque tems auparavant, afin qu'ils prennent du chevelu. Son écorce ſert à faire des cordes à puits.

Le bois de Tilleul s'emploie par les Menuiſiers, Coffretiers, Layetiers, Tourneurs, parceque ce bois eſt tendre, quoique ſerré, & que le ciſeau le coupe facilement. On le débite en tables épaiſſes depuis deux juſqu'à cinq pouces, & longues de douze.

Le Tilleul le plus eſtimé eſt celui de Hollande.

TIRASSE. Grand filet à mailles faites ordinairement en lozange, & de fil fort & retors. On met une corde tout le long d'un des côtés de la Tiraſſe pour la tirer; on ſe ſert de ce filet pour les cailles & les perdrix. *Voyez* CAILLES.

TIROIR, terme de Fauconnerie. C'eſt une paire d'aîles de chapon ou de poulet ajuſtée en maniere d'oiſeau, avec un petit morceau d'étoffe rouge, & dont les Fauconniers ſe ſervent pour rappeller l'oiſeau de proie ſur le poing.

TISANE (la) eſt une eſpece de boiſſon légere compoſée de racines, de feuilles & de fleurs, auxquelles

on ajoute quelquefois des sels. La Tisane ordinaire est faite avec de l'eau bouillie, du chiendent & de la reglisse. On doit éviter de la faire trop épaisse de peur de charger l'estomac du malade : ainsi on ne doit mettre pour chaque pinte d'eau qu'une poignée de racines, deux poignées de feuilles, deux pincées de fleurs, une demi poignée de fruits ou de semences, & on les prépare avec les simples convenables à la maladie. En général, on ne doit pas faire bouillir les Tisanes long-tems. Il y a beaucoup de sortes de Tisanes.

Tisane pour purifier le sang & pousser hors du corps les humeurs superflues. Prenez une poignée de racines de patience, autant d'orge mondé, vingt vieux pruneaux, dix ou douze jujubes, & une poignée de lentilles : faites bouillir le tout dans un coquemar de terre avec trois chopines d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à une pinte ; coulez-la ensuite à travers un linge blanc : partagez la colature en six prises. Prenez-en une tous les matin à jeun, & ne mangez que deux heures après.

Tisane universelle pour toutes les maladies, capable de renouveller les forces, & de conserver la santé.

Prenez demi mesure d'avoine, de la meilleure, bien nette & lavée, & une poignée de racines de chicorée sauvages nouvellement arrachée ; mettez-les bouillir ensemble dans six pintes d'eau de riviere pendant trois quarts d'heure à moyen bouillon ; puis ajoutez y une demi once de cristal minéral, & trois ou quatre cuillerées de bon miel à manger, pesant environ un quarteron. Remettez encore bouillir le tout ensemble pendant une demi heure ; après passez le tout par un linge, & ayant mis la tisane dans une cruche, laissez la refroidir.

Prenez-en le matin à jeun deux bons verres, demeurant deux ou trois heures après sans manger ; & trois ou quatre heures après le dîner, encore deux autres verres, continuant ainsi pendant quinze jours, & agissant à l'ordinaire.

Ceux qui sont un peu replets & serrés, doivent faire préceder cette boisson par quelque lavement ou legere

purgation. Cette tisane purge parfaitement les reins; décharge le cerveau, nettoye le poumon, le foie, la rate; chasse toute gravelle, fievre, lassitude, assoupissement, réveille les sens, ouvre l'appétit, engraisse & donne force & vigueur. Pour se conserver en santé, il suffit d'en prendre pendant quinze jours deux ou trois fois l'année, principalement pendant les chaleurs de l'été, qui est la saison la plus favorable pour s'en servir; ce remede a guéri plusieurs maladies invétérées.

TISANE rafraîchissante & adoucissante. Lavez une poignée d'orge: laissez-le égoutter: faites-le cuire dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du tiers; versez cette décoction dans une terrine où vous aurez mis demi-once de reglisse ratissée & concassée: laissez-la refroidir & la coulez; elle tempere la fievre, modere le rhume & l'âcreté des humeurs.

TISANE contre la toux provenant du rhume. Coupez de la reglisse fort menu; ajoutez des figues & du pas-d'âne la quantité suffisante: jettez le tout dans deux pintes d'eau: faites réduire la décoction à la moitié; puis faites-la refroidir & buvez-en au repas & hors des repas.

TISANE purgative. Prenez deux dragmes de sené, demi-once de coriandre, demi-once de reglisse, & demi-once de roses de buisson. Mettez tremper le tout le soir dans une pinte d'eau froide, & le lendemain matin passez-le par un linge blanc: prenez-en un verre en vous levant; ne mangez pas de deux heures: prenez-en autant après la digestion du dîner, & le troisieme verre en se couchant.

TISANE de santé pour décharger le cerveau, nettoyer le foie & la rate, & les autres visceres, rafraîchir & donner de la vigueur.

Prenez un demi picotin de bonne avoine bien nette, une poignée de racines de chicorée sauvage, une demi-once de cristal minéral, un quarteron de miel, quatre pintes d'eau de riviere: faites bouillir l'avoine avec la chicorée dans cette eau pendant trois quarts d'heure: mettez ensuite le miel & le cristal, puis faites bouillir le tout une demi-heure, & passez-le:



prenez-en à jeun deux verres pendant quinze jours.

Observat. sur le sujet de cette boisson. Comme elle est d'un grand usage dans les maladies, elle doit être proportionnée à la quantité de l'urine, ou de ce qui peut s'en séparer par la transpiration insensible. Cette boisson doit être digérée, autrement elle fournit au sang des parties crues & étrangeres, plutôt capables d'augmenter son désordre que d'y remedier; d'ailleurs, une trop grande abondance de boisson relâche trop l'estômac & les vaisseaux, & ce relâchement se communique à tout le systême des nerfs ; c'est-là souvent la principale cause des angoises & des tensions du bas ventre qui jettent le malade dans des accidens dangereux. *Raulin*, *Traité des Maladies.*

TITRE NOUVEL. (passer) Pour entendre ce que c'est, il est bon de savoir, que lorsqu'il nous est dû une rente affectée & hypothequée sur un tel fonds, nous obligeons le nouveau Propriétaire de ce fonds à nous passer Titre nouvel, c'est-à-dire, à reconnoître par un Acte qu'il est propriétaire d'un tel fonds affecté & hypothequé à une rente qui nous est due, & qu'il promet de payer & continuer à l'avenir les arrérages & intérêts, ou bien de déclarer que cet héritage est chargé de tels droits ou rentes pour empêcher la prescription.

On fait aussi passer Titre nouvel à celui qui doit une rente constituée pour empêcher la prescription de trente ans, que le Débiteur pourroit opposer à son Créancier.

TOILE (la) est un tissu de fils entrelassés, dont les uns s'étendent en long & les autres en travers. On fait de la Toile avec du chanvre, du lin & du coton. *Voyez* les articles Chanvres & Lin.

Comme en bien des endroits de la campagne on fait filer du chanvre ou du lin pour faire de la Toile, & qu'ensuite on fait faire la Toile par un Tisserand, il est bon de savoir la maniere de blanchir les Toiles.

1°. Dès qu'on a reçu la toile des mains du Tisserand, on doit la laver dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reste, puis la mettre à la lessive, laquelle doit être composée de cendres bien fortes avec des ra-

cines d'yeble. La lessive étant faite, & la Toile bien lavée en eau claire, & savonnée avec du savon noir, il faut l'étendre à l'air, au serein, & à la rosée sur l'herbe, & l'arroser au soleil, la laissant de la sorte sept à huit jours, & elle sera très blanche. *Chomel.*

TOISE, mesure. Il y en a de trois sortes; 1°. la Toise courante, c'est à-dire, celle où l'on ne mesure que la longueur ou hauteur : elle est de six pieds; 2°. la Toise quarrée, qui est celle où l'on mesure une surface en longueur & en largeur, elle a trente six pieds quarrés; 3°. la Toise cube qui contient six pieds en tous sens, longueur, largeur & profondeur, & qui contient 216 pieds cubes.

TOISÉ. (le) est le mesurage d'une surface, qui se fait avec la toise : cette mesure est de bois, & les pieds & pouces y sont marqués par des lignes. Pour toiser toutes sortes de terreins & places, on doit savoir que la toise cube de terre contient 216 pieds, comme on vient de le dire; & pour s'en convaincre, on doit multiplier la longueur de la place par la largeur & le produit par la hauteur : ainsi, une toise cube de terre ayant six pieds de tous sens, on multiplie six par six qui est la longueur & la largeur, cela produit 36 pieds, & le produit étant multiplié par six c'est à-dire, si on additionne 6 fois 36, qui est la hauteur, il viendra 216 pieds; par cet exemple, on peut toiser toutes sortes de places de terres.

Quand la chose qu'on toise est d'une figure égale, on multiplie pour les surfaces la longueur par la largeur & quand c'est un solide cube, on multiplie la hauteur par le produit de la longueur & de la largeur.

Toisé de Maçonnerie selon les Us & Coutumes de Paris. Les murs, soit de pierre de taille, ou de moîlon, se toisent toise pour toise de quelque épaisseur qu'ils soient, & on ne rabat aucun vuide pour les croisées ni les portes, mais à celles où il n'y a point de pierre de taille on rabat la moitié. 2°. Les avant-corps, saillies & entablemens, se toisent à part du corps des murs; 3°. les cloisons recouvertes des deux côtes se toisent comme pour gros mur : celles qui ne

ſont point recouvertes, vont à deux toiſes pour une. L'enduit des vieilles murailles qu'il faut rehacher ſe compte à ſix toiſes pour une. Les ſolives qui ſont au-deſſus des poutres, vont à un quart de pied : à l'égard des ſcellemens, ceux de corbeau avec tuileau & plâtre, ſe comptent pour un pied ; ceux de gond aux contre-vents, auſſi un pied ; les autres que pour demi-pied : ceux des barreaux de fer pour demi-pied chacun, quand c'eſt dans la pierre de taille ; & pour un quart ſi c'eſt dans le plâtre : chaque piece de moulure ſe compte pour demi pied.

A l'égard des ouvrages de figure inégale ; ſi ce ſont, 1°, des marches d'eſcalier : on toiſe tant la hauteur que la largeur, comme pour les gros murs, & ſi les marches ſont tournantes, on ne les toiſe que par le milieu de leur longueur. 2°. Les arcs des voutes ſe toiſent en dedans, & on prend le tiers de la longueur de l'arc que l'on multiplie par la longueur de la voute : il y en a qui prennent le tiers pour toutes ſortes de voutes. 3°. Les piles de pierre de taille qui ſoutiennent les arcades des caves ſe toiſent ſur leur largeur & épaiſſeur : ainſi une pile de quatre pieds eſt toiſée pour ſix. 4°. Les tuyaux & manteaux de cheminée ſe toiſent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaiſſeurs des languettes, & augmentant neuf pouces pour celles du plancher ; les âtres faits de carreaux pour un ſixieme de toiſe. 5°. Les plafonds à lattes jointives, toiſe pour toiſe ; les recouvremens des poutres, trois toiſes pour une ; les planchers carrelés, toiſe pour toiſe. 6°. Les tuyaux des privés par leur hauteur & ſur ſix pieds de pourtour, & les contre-murs derriere les tuyaux, toiſe pour toiſe ; les fours, pied pour toiſe, s'il a ſix pieds en œuvre.

Selon le Toiſé de bout-avant ſans retour, qui a été établi par l'Ordonnance de Henri II de l'an 1557, les Maçons ſont obligés d'orner leurs bâtimens de ſaillies & de moulures ſuivant ſa qualité, ſans que les ſaillies & les moulures puiſſent être toiſées, non plus que le vuide, mais ſeulement le plein. Mais comme les Maçons ſavent à combien la toiſe leur peut revenir, les ſaillies compriſes, ſans qu'elles ſoient toiſées, ils

viennent facilement à bout d'éluder cette Ordonnance ; en sorte que ceux qui font bâtir risquent d'être leur dupe. Ainsi, le plus sûr est de spécifier exactement par un devis la condition à laquelle on veut toiser, & expliquer que les murs, pans, tuyaux & manteaux, qui sont çà & là le long des murs, ne seront point toisés, mais seulement le corps des murs ensemble, avec les pans, tuyaux & manteaux, depuis l'extrêmité du haut d'iceux ; déclarer en termes exprès qu'on entend, ou qu'on n'entend pas toiser les saillies, moulures, à raison de demi-pied pour chaque partie de moulure, qu'elles ne seront point toisées du tout, qu'on entend que le vuide ne se toisera pas, qu'on ne toisera que ce qui sera plein & rempli de maçonnerie.

Il est bon pour prévenir toute contravention, de savoir que toutes saillies qui sont sur un corps de maçonnerie, lorsqu'on les toise, suivent le prix de la toise : ainsi, si c'est un mur de pierre de taille, les saillies vont au même prix ; il en est de même si c'est sur simple maçonnerie, ou sur pans de bois & cheminées.

Toisé de la Charpenterie. Comme on vend le bois à la piéce & au cent de piéce, il faut savoir, par le moyen du Toisé, le réduire à la piece ; or, chaque piéce de bois doit avoir douze pied de long sur six pouces en quarré, ou la valeur : ainsi il n'y a qu'à multiplier la grosseur d'une piéce par sa largeur, & le produit par sa longueur. Par cette regle, toutes sortes de piéces, de quelque longueur ou largeur qu'elles soient peuvent être réduites. 2°. On doit regler dans le marché les grosseurs & longueurs des piéces de bois. 3°. Tous les bois qui se débitent dans les forêts ont ou 6 pieds, ou 9, ou 10 & demi, ou 12, ou 13 & demi, ou 15, ou 18, ou 21 pieds & toises. 4°. Comme les piéces de charpente sont plus grandes les unes que les autres, quand la longueur d'une piéce approche de celle du Marchand de bois, elle est toisée comme si elle avoit effectivement la longueur de celle du Marchand ; par exemple, si elle n'a gueres plus de dix pieds & demi de long, elle est toisée comme si elle étoit longue de 12 pieds ; mais si la rognure est de 10 pieds, lorsque la piéce doit être de 12, elle est toisée

toiſée pour 10 pieds ſeulement, parceque la rognure peut ſervir. Ainſi ſelon les Us & Coutumes de Paris, 5 pieds de bois mis en œuvre ſont comptés pour 6; 6 & demi pour ſept & demi; 8 pour 9; 10 pour 10 & demi; 11 pour 12; 13 pour 13 & demi; 14 pour 15; 16 pour 18, & 21 pour 24, qui font 4 toiſes.

Pour éviter l'embarras de ces réductions, il eſt de l'intérêt des particuliers qui veulent bâtir, de ſtipuler dans leurs marchés, que les bois ſeront payés ſuivant la meſure qu'ils ſe trouveront avoir en œuvre, & conformément à ce qui ſe pratique dans les marchés des bâtimens du Roi, ſauf à donner quelque choſe de plus du cent du bois; enfin il faut expliquer diſtinctement les conditions, tant de l'un que de l'autre Toiſé.

Toisé des Couvertures de tuile. On prend le pourtour depuis un des bords de l'égoût juſqu'au bord de l'autre égoût paſſant par-deſſus le faîte: on ajoute au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égoût. On multiplie ce pourtour & les pieds ajoutés, par la longueur de la couverture à laquelle on ajoute deux pieds pour les demi-ruellées des bouts (c'eſt l'enduit de plâtre qui joint la tuile à la muraille), & le produit donnera le contenu de la couverture.

Quand le bâtiment eſt en croupe ou pavillon, on meſure la couverture par le milieu en tournant tout autour, & ajoutant un pied pour ruelle ou enduit de plâtre qui couvre les piéces de bois qui forment les angles du toît, le produit donnera le double de la couverture. Au reſte, on meſure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de bœuf; le vuide ſe compte même à part, & on l'ajoute au premier produit. Chaque extrêmité de la couverture qui tombe dans la goutiere, & qu'on appelle le *battelement* eſt comptée pour un pied; les lucarnes pour demi-toiſe, les œils de bœuf ordinaires pour 18 pieds; une vue de faitiere pour ſix pieds quarrés, le poſement de goutiere pour un pied.

Le prix de la toiſe de maçonnerie ou gros mur en plâtre pour la façon ſeule eſt de 2 liv. juſqu'à 3 liv. & 5 ou 6 liv. ſi l'Ouvrier fournit tout. Le prix de la

façon pour la toise de gros mur en terre en fournissant chaux & sable est de 3 liv. Le prix de la façon pour la toise d'un mur de cour, d'un clos ou jardin, est depuis 18 sols jusqu'à 22.

TOIT à porc. On le construit près des étables; le plancher doit en être pavé, & les murs de moilon bien enduits de mortier, de peur qu'avec leur grouin ils ne fouillent le sol & ne détruisent les murs.

TONNEAU. Vaisseau de bois où l'on met le vin, la bierre, le cidre, l'huile, & autres liqueurs. Les Tonneaux destinés particulierement pour le vin, & sur-tout les vins fins, s'appellent poinçons: ils doivent être de bon merrain de cœur de chêne, de fil droit, sans aucun nœud ni aubier; les douves ne doivent pas avoir plus de trois ou quatre pouces de largeur; & si elles en avoient davantage, le Tonneau ne pourroit être rond: leur épaisseur doit être proportionnée à la contenance du vaisseau, & doit être un peu plus forte sur les deux extrêmités que vers le centre. Il en est de même des piéces de fonds: ils doivent être bien reliés; les meilleurs cerceaux sont ceux de châtaignier. Les cuves doivent être de même, mais hautes de quatre pieds & demi, les douves doivent être larges de cinq à six pouces, épaisses d'un pouce & demi.

Lorsqu'on achette des Tonneaux, on doit encore s'instruire de leur mesure, c'est-à-dire, s'ils ont la contenance requise.

Les Tonneaux sont un objet de la plus sérieuse conséquence pour la conservation du vin. Selon qu'ils sont plus ou moins épais, & bien ou mal reliés; il se fait plus ou moins d'évaporation par les remplissages. Ainsi lorsque des Tonneaux sont très-épais, & que le merrain a au moins six lignes d'épaisseur; car il doit être ainsi lorsqu'il s'agit de loger du vin pour sa consommation & non pour le transporter par voiture, il n'y aura plus de diminution après le soutirage, pourvu qu'on ait l'attention de remplir les tonneaux toutes les semaines; car un Tonneau qu'on ne remplit que tous les mois, consomme plus de vin dans le courant de l'année, que quatre qu'on remplit deux

fois la semaine. Si on a cette attention & que le merrain soit bien choisi, & les caves fraîches, il est constant qu'alors le vin ne dépense presque rien : mais si le merrain n'a que quatre lignes d'épaisseur, comme c'est l'usage de quelques vignobles, il n'est pas possible que du vin ainsi logé ne perde par la transpiration, & qu'il ne soit beaucoup travaillé par le chaud & le froid.

TONNELLE. Filet à prendre les perdrix : il doit avoir quinze pieds de queue, c'est-à-dire du côté qu'il a la forme d'un pain de sucre avec un pan ou longueur de filet à chaque côté comme un demi cercle. Pour cet effet, un Chasseur s'enferme dans une espéce de panier qui représente la figure d'une vache, & couvert d'une toile de la même couleur & une sonnette au col, il contrefait la marche d'une vache qui paît ; il passe derriere le lieu où sont les perdrix, & les chasse doucement vers la Tonnelle afin qu'elles y entrent.

TONNERRE. Il est certain que les lieux élevés sont en général plus exposés à la foudre que les endroits bas, parceque la foudre a moins de chemin à faire pour les rencontrer : ainsi comme les pointes des montagnes ou des clochers peuvent fendre la base de la nuée, elles facilitent la chûte de la foudre : de-là on peut résoudre la question si le son des cloches peut écarter le Tonnerre, ou s'il en accélere la chûte. Il est constant qu'il le peut, pourvu que la nuée ne soit pas au-dessus du clocher ; car si elle y étoit, la commotion que le bruit des cloches exciteroit, accelereroit la chûte du Tonnerre. Les gens de la campagne commettent ordinairement cette faute, qui coutent souvent la vie aux Sonneurs. On a plusieurs exemples rapportés dans les Mémoires de l'Académie d'un beaucoup plus grand nombre d'Eglises où la foudre est tombée où l'on sonnoit, que de celles où l'on ne sonnoit pas. Il est donc essentiel de s'appliquer à connoître à peu-près à quelle distance est la foudre.

TONTE des brebis. On doit regler le tems de la Tonte des brebis, c'est-à-dire, qu'il faut qu'il fasse chaud & qu'il n'y ait plus de froid à craindre la nuit : il faut d'ailleurs prendre garde à leur tempéramment,

afin que la nudité ne puisse nuire ni à leur force & ni à leur santé. La chaleur de l'été est nécessaire pour la Tonte. C'est un usage ordinaire en plusieurs pays de bien laver les brebis avant que de les tondre, parceque la laine est très difficile à laver lorsqu'elle est coupée, du moins on a plus de peine que quand elle est encore attachée au corps de la brebis. Quant aux brebis qui ont la laine fine, épaisse & abondante, & qui ne sécheroit pas facilement si elle avoit été une fois dans l'eau (telle est celle des brebis espagnoles & angloises) il faut différer de les laver jusqu'à ce qu'elles soient tondues. La meilleure méthode pour laver les brebis est de les laver dans l'eau courante qui doit être pure, fraîche & saine comme celle des rivieres & des ruisseaux, car dès qu'il y a quelque chose d'impur dans l'eau, le corps de la brebis s'en ressent. Celui qui les lave doit se mettre dans l'eau jusqu'à mi-corps, prendre la brebis des mains d'un autre, qui est sur le bord de la riviere, & la plonger entierement dans l'eau excepté la tête. En cet état il doit laver la laine en la pressant continuellement avec les mains, mais avec précaution de peur d'en arracher des flocons. Dès que les brebis sont lavées, il faut les écarter de tout endroit mal propre, sabloneux & marécageux. Pendant la nuit on doit les faire coucher sous toit sur de la paille fraiche jusqu'à ce qu'elles soient tondues. Le jour qu'on les lave on peut donner à chacune une poignée d'avoine mêlée de quelque sel, ou arrosée d'un peu de saumure.

On tond les brebis trois jours après avoir été lavées: on se sert de bons ciseaux. En bien des pays on a coutume de les coucher sur le dos, & de les tondre le long du ventre, & d'un côté jusqu'aux dos, après quoi on continue de l'autre côté; puis on prend le dos même, en laissant toujours la laine ensemble, ce qui forme une espéce de peau entiere qu'on met à côté en rouleau à cause de l'assortiment. On étend un drap dessous les brebis lorsqu'on les tond, de peur que la laine ne prenne quelque saleté; on les tond dans un endroit où le vent ne donne pas, de peur qu'il n'y porte de la poussiere. On doit prendre

garde d'écorcher la peau de la brebis, parcequ'il s'ensuivroit des ulceres & même de la gale. Si cela arrive il faut mettre sur la plaie du saindoux mêlé de cendres ou du goudron. On coupe la laine assez près de la peau, tant pour la faire mieux croître dans la suite, que pour voir s'il n'y a point de poux, de gale ou autres taches : il ne faut pas non plus la couper trop près, de peur que les mouches, les guêpes & les branches des arbrisseaux ne les piquent, & ne leur causent des pustules.

Le lendemain de la Tonte des brebis, on les fait suer, & après leur avoir laissé le tems de se rafraîchir, on les lave avec une lessive faite d'eau de tabac & un peu de sel, & on les lave tout de suite avec de l'eau fraîche. Cette lessive tue toute la vermine qui pourroit être attachée sur leur peau. Dans les premiers quinze jours après la tonte on ne doit pas mener les brebis trop loin de la maison, de peur qu'un air trop frais ne leur fût nuisible dans cet état de nudité. Ext. de *Hastfer*, Suédois.

TONTE des arbres. *Voyez* Arbre.

TOPINAMBOURS ou Pommes de terre. Ce sont des racines rondes qui viennent dans la terre, & que l'on mange en Carême ; ils viennent mieux de plant que de semence, on les replante au mois de Mars : il ne leur faut qu'une bonne terre pour profiter.

TORMENTILLE, petite plante qui croît sur les montagnes & dans les bois : celle qui vient des Alpes & des Pyrenées, est la plus estimée pour les remedes : c'est sa racine qu'on emploie, sur-tout dans la peste & les autres maladies malignes accompagnées de dyssenterie & d'hémorragie fréquente du nez. Elle résiste au venin, arrête le mouvement vicié du sang ; on la mêle dans les remédes cardiaques.

TOURBES (les) sont des mottes de terre spongieuse : les meilleures sont faites de la superficie des gazons, on les coupe en forme de brique, & on les fait sécher. Ce n'est que dans certains cantons qu'on trouve les veines de terre propres à faire de la Tourbe, comme aux environs d'Amiens & dans la Flandre : c'est dans les prés dont le fond est spongieux & tout

parsemé de racines, qu'on tire la Tourbe, après que le pré a été fauché: on enleve à coup de béche toute la terre du pré; on donne à chaque morceau de terre la forme d'une brique: on les arrange l'un sur l'autre sur leur longueur pour les faire bien sécher, ensuite on les dresse par piles; & on les vend le plutôt qu'on peut, avant que la pluie les ait mouillés.

Comme la Tourbe est une terre noire, grasse, sulphureuse & inflammable que l'on trouve dans presque tous les marais de Picardie, en Flandre & en Hollande, cette terre, après avoir servi de chauffage aux gens du pays, produit une cendre qu'on a éprouvé être très-propre à fertiliser les terres. Cette cendre n'est pas par-tout de la même qualité: elle suit celle de la Tourbe elle-même. Plus la Tourbe produit de cendres, moins la cendre est bonne; plus la Tourbe est longtems à se consumer dans le feu, moins elle produit de cendres, & plus elle est parfaite. Comme le souffre est plus ou moins abondant dans cette terre, il opere plus ou moins sur les parties de cette terre qui lui servent d'enveloppe. Ainsi il est important de s'appliquer à distinguer la bonne cendre, de la mauvaise. En général la plus fine, qui n'est ni blanche ni rouge, mais grise est aussi la meilleure; mais comme il est aisé de s'y tromper, le plus sur est de ne pas l'acheter à ceux qui en font commerce, car c'est alors une marchandise mêlée, & de mauvaise qualité, ni à de petits particuliers qui achettent la Tourbe à meilleur marché; mais à des Bourgeois qui font toujours grand feu, à des Brasseurs, des Teinturiers qui chauffent leurs chaudieres au feu de Tourbe, parcequ'ils sont servis par préférence: ainsi l'on est sûr d'avoir de la meilleure.

A l'égard de la quantité qu'il en faut semer, il est constant que quand la cendre est parfaitement bonne, il en faut semer beaucoup moins. A l'égard du tems de la semer, il faut distinguer la qualité des terres. On ne doit point semer de bonne heure cette cendre sur les terres froides, car la terre n'étant point encore alors tout-à-fait couverte, une grande partie de la cendre tombant sur la terre ne fera presqu'au-

cun effet : de plus, la ſeve n'étant pas encore en mouvement dans les plantes, cette cendre n'eſt point aſſez efficace pour les tirer de leur enveloppe, & leur rendre la vie. Que ſi l'on attend un peu tard à ſemer la cendre ſur les terres chaudes, on s'expoſe à tout bruler. La nature n'a plus beſoin d'être alors forcée, elle agît toute ſeule ; c'eſt vouloir que la ſeve force ſes canaux en élargiſſant trop ſes pores, & qu'après s'être trop dilatée, elle ſoit tout-à-fait amortie par une gêlée imprévue. Il faut donc ſemer plus tard la cendre de Tourbe ſur les terres froides que ſur les terres chaudes. Le tems le plus favorable pour cette opération eſt le moment où les plantes commencent à pouſſer quelques feuilles nouvelles. Mais il ne faut pas que ce ſoit dans le tems d'une pluie chaude & abondante. *Alm. d'Agricult.*

TOURDES eſpéces de grives. Les Tourdes communs ſont de la groſſeur d'un merle : on les engraiſſe comme les cailles, mais on ne peut les élever que dans les contrées où ils ont été pris. Leur chair eſt très délicate, ſur-tout celle des Tourdes des pays chauds.

TOURONS, ſortes de friandiſes. Prenez des amandes pilées, des avelines, & de l'écorce de citron verd : coupez-les par petites tranches ; deſſechez-les dans la poële avec un peu de ſucre en poudre ; fouettez deux ou trois blancs d'œufs ſuivant la quantité : mettez vos amandes dedans & du ſucre en poudre juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour les rendre maniables : dreſſez-les à la main ſur du papier, & les faites cuire à un petit four.

TOURTE. Sorte de pâtiſſerie qui ſe fait avec une pâte briſée, & de la maniere ſuivante. 1°. On doit ſe regler pour la doſe ſur le plus ou le moins de pâte qu'on veut faire ; ainſi, ſur un quart de farine il faut cinq quarterons de beurre & une once de ſel : mettez votre farine ſur une table bien propre ; faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel & le beurre par petits morceaux ; ne mettez de l'eau que ce qu'il faut ; mariez bien le beurre avec l'eau, & petit-à-petit avec la farine. Quand la farine a bu toute l'eau, pêtriſſez-la à force de bras ; il faut que la pâte ſoit bien épaiſ-

se, & bien liée : ne faites cette pâte que deux heures avant de vous en servir, afin qu'elle ait le tems de revenir. C'est avec cette pâte qu'on fait toute sorte de Tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poisson.

TOURTE de godiveau. Prenez un morceau de veau avec quelques blancs de chapon ou de perdrix, & la même quantité de graisse de bœuf que de viande ; mettez-les sur une table ; assaisonnez-les de sel, poivre, fines épices, fines herbes & persil : hachez le tout ; faites une abaisse d'une pâte brisée : formez le fond de la Tourte que vous voulez faire : faites-y un lit de godiveau ; arrangez-y du ris de veau, quelques crêtes, de petits champignons, quelques andouillettes de godiveau, quelques culs d'artichaux ; couvrez-la de barde de lard, & d'un couvercle de la même pâte : frottez-la d'œufs ; mettez-la cuire au four ; étant cuite, découvrez-la, ôtez les bardes de lard, dégraissez-la, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon.

TOURTE de Pigeonneaux. Prenez de petits pigeons de voliere, échaudez-les, vuidez & troussez-les : faites une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du sel & de l'eau ; laissez-la reposer une heure, & maniez-la avec un morceau de beurre : faites une abbaisse ; foncez en une tourtiere : mettez-y dessus un peu de lard rapé ; arrangez-y les pigeons, avec des ris de veau, crêtes, champignons, truffes, culs d'artichaux, sel, poivre, muscade, peu de fines herbes, oignons piqués de clous ; couvrez les pigeons de tranches de veau, de bardes de lard, & d'un peu de beurre frais. Couvrez votre Tourte d'une abaisse ; faites une bordure autour, dorez-la d'un œuf : faites-la cuire pendant deux ou trois heures ; retirez-la, découvrez-la, ôtez les bardes de lard & tranches de veau & oignon : dégraissez la & jettez un petit coulis de veau & de jambon.

TOURTE de Lapreaux. Passez vos lapreaux ou même lapins coupés par morceaux dans une casserole avec lard fondu, farine, fines herbes, ciboule, poivre, sel muscade, un peu de bouillon ; laissez-les refroidir

faites votre Tourte avec pâte fine, rempliſſez-la des tronçons de lapreaux; ajoutez-y du lard pilé & des morilles : couvrez-la de la même pâte; faites-la cuire une heure & demi; étant à demi cuite, mettez-y la ſauſſe, où vous aurez paſſé vos lapreaux.

Tourte d'Epinars. Epluchez des épinars; ôtez-en les queues, lavez-les à pluſieurs eaux; faites-les blanchir dans une caſſerole: mettez-les égouter, preſſez les bien : mettez-les dans un mortier avec de l'écorce de citron verd, du ſucre à proportion, un morceau de beurre frais, un peu de ſel; pilez bien le tout, & mettez-le dans une abbaiſſe de pâte feuilletée dont vous ferez votre Tourte & également par tout : mettez-la au four, étant cuite, rapez du ſucre deſſus.

Tourtes de confitures, ou d'abricots, ou de cériſes, ou de pommes, ou de telle autre qu'on voudra. Prenez de la pâte feuilletée; mettez-en dans le fond d'une tourtiere; mettez ſur la pâte la confiture que vous deſtinez. Laiſſez-y un bord d'un pouce : mouillez-le avec des plumes trempées dans l'eau; arrangez en croix par-deſſus de petites bandes de pâte pour couvrir toute la confiture: faites un bord de pâte à votre Tourte; mettez-la au four l'eſpace d'une heure, enſuite mettez-y du ſucre fin par-deſſus, & paſſez la pelle rouge deſſus pour la glacer.

Tourte d'amandes ou de franchipane. Prenez un quarteron d'amandes : faites-leur faire un bouillon dans l'eau, puis pelez-les en eau froide: eſſuyez-les entre deux linges; pilez les dans un mortier, les arroſant peu à peu de lait : mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biſcuits d'amandes ameres, de la moëlle de bœuf à proportion, du ſucre, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds: repliez le tout; faites une abbaiſſe de pâte feuilletée : étendez la pâte deſſus; faites à la Tourte quelques ornemens de feuilletage; & mettez-la cuire au four; ſucrez-la & glacez-la.

Tourte croquante. Prenez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de ſucre fin, & autant de farine; délayez d'abord le ſucre avec les blancs d'œufs, & enſuite la farine; pêtriſſez bien le tout juſqu'à ce qu'il ſoit maniable; faites avec cette

pâte une abbaisse fort mince : poudrez-la de sucre; mettez-la sur une tourtiere ; pincez-en les bords d'espace en espace, & piquez-la avec la pointe d'un couteau pour qu'elle ne bouffe point : façonnez le dedans de la Tourte avec ce qui vous restera de votre pâte, en le filant pas plus gros qu'un lacet : donnez lui telle forme que vous voudrez, comme un soleil, des fleurs de lys, &c. faites-la cuire doucement au four ; & avant de la servir, remplissez les espaces de différentes marmelades & des couleurs que vous voudrez.

TOURTERELLE. Espéce de pigeon sauvage : elle est cendrée sur le dos, blanche sous le ventre, & a les ongles noirs : le mâle a un collier noir autour du cou : on les apprivoise facilement. Pour les engraisser on les met en cage ; on les nourrit de chenevi, de millet & de froment ; on les accouple au mois de Février dans une voliere où l'on met des nids, & elles y élevent leurs petits : les jeunes Tourterelles engraissent bien vite ; leur chair est fort délicate & d'un meilleur goût que celui du pigeon ramier.

On les prend au trebuchet avec un appas, ou on les chasse au fusil.

TOUX opiniâtre & sécheresse de poitrine. Prenez une demi-once d'orge mondé, une petite poignée de feuilles de bourache, de capillaire, de tussilage, de pulmonaire tachée : faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau commune que vous reduirez à trois chopines : mettez-y ensuite deux gros de la racine de guimauve lavée, une pincée de fleurs de mauve ; laissez infuser le tout pendant un quart-d'heure ; passez la liqueur sans expression, & versez-y une once & demi de syrop de violette ou de guimauve : donnez-en un verre tiede de deux en deux heures. *Voyez* POITRINE.

Prenez de la racine de guimauve seche & pulvérisée, une once ; du sucre blanc, quatre onces : mêlez le tout & faites-en des tablettes avec une suffisante quantité de mucilage, comme de gomme adragant : ces tablettes calment la toux, dissipent l'enrouement, & fondent les sérosités âcres qui se jettent sur la poitrine.

Prenez une once de poudre de pouliot, & trois

onces de ſucre candi en poudre : mêlez tout enſemble & prenez-en une cuillerée le matin à jeûn, & le ſoir en vous couchant.

Ou avalez en vous couchant une cuillerée de bonne huile d'olive avec du ſucre.

Toux violente & ſur tout la nuit. Pilez trois têtes d'ail, avec une ſuffiſante quantité de graiſſe de porc pour en faire un onguent dont on oindra les plantes des pieds devant le feu le ſoir en ſe couchant, & étant au lit, on s'en fera oindre un peu l'épine du dos.

Ou mettez du ſucre un bon morceau dans une taſſe d'argent ou de terre verniſſée, & par-deſſus de bonne eau-de-vie qui le ſurnage d'un doigt : il faudra avoir mis infuſer dans cette eau-de-vie des plantes pectorales, comme racine d'aunée, feuilles de lierre de terre, de véronique mâle, de ſcabieuſe, &c. Mettez-y le feu avec du papier allumé, & lorſqu'il ſe ſera éteint de lui-même, conſervez cette liqueur pour en prendre une petite doſe en vous couchant.

Toux ſeche. Si elle eſt accompagnée de fiévre & de crachats enſanglantés, faire ſaigner du bras le malade une & même deux fois, ſelon le beſoin : il doit obſerver un regime doux, humectant & rafraîchiſſant, comme des bouillons de veau, de crême, de ris, l'orge mondé, &c. En général, il n'y a point de meilleur remede que l'uſage du lait de vache, car il humecte, il adoucit, & il mûrit.

Potion narcotique pour la toux violente. Mêlez de l'eau coquelico, de l'eau de nénuphar & de tuſſilage, de chacune deux onces ; un gros de diagrede ; vingt grains d'yeux d'écreviſſes préparés, & faites prendre ce mêlange au malade le ſoir vers l'heure du ſommeil.

Autre remede contre la toux. Faites fondre une livre du meilleur miel dans un pot de terre verniſſée ; le miel étant fondu, ôtez le pot du feu, jettez-y dedans une petite quantité de fleurs de ſoufre, de regliſſe en poudre, d'aunée & d'eau roſe : remuez le tout avec une ſpatule de bois pour l'incorporer, & gardez cette compoſition dans un pot de fayance : on en

prend la grosseur d'une noix le matin à jeûn & le soir avant que de se coucher, & lorsque l'on se sent incommodé de la Toux : il faut laisser fondre doucement dans la bouche cette composition.

Toux des chevaux. Elle provient ordinairement de la pousse, mais elle peut provenir aussi de plusieurs autres causes, comme d'un reste de rhume ou lorsqu'un cheval a souffert un grand froid, pour avoir bu de l'eau trop vive, ou des eaux bourbeuses, ou lorsqu'il mange trop avidement; quand la toux est séche & réitérée, elle indique la pousse.

Remede pour la toux qui ne vient que de morfondement & de rhume. Mettez dans chaque oreille du cheval qui tousse, une demi-cuillerée d'huile d'amandes douces, & remuez bien l'oreille pour la faire pénétrer, & continuez pendant cinq ou six jours.

Remedes pour les autres sortes de Toux. Prenez une livre de beurre frais & une livre de miel, deux onces de graine de geniévre concassé : mêlez le tout ; faites-en des pillules, faites les avaler au cheval dans une chopine de vin blanc; bridez-les deux heures avant la prise, & trois heures après, réitérez ce remede une ou deux fois.

Pour la Toux invétérée. Prenez des herbes de chardon beni, d'hyssope, de pas d'âne, de bouillon blanc, de la semence de fenugrec, du suc de reglisse, de chacun six onces; baies de genievre, racines d'énula campana, d'iris de Florence, de chacun cinq onces; cardamome, gentiane, aristoloche longue, de chacune trois onces; anis, cumin & fenouil, de chacun une once & demie ; canelle & muscade, de chacune demi-once, & de soufre vif demi-livre. Pilez le tout, passez-le par un tamis de crin fin : mêlez les poudres, gardez-les dans un sac de cuir bien pressé & fermé. On en donne deux onces aux grands chevaux dans une pinte de bierre tiede ou de vin ; aux médiocres, une once & demi : on la laisse infuser toute la nuit à froid ; bridez le cheval deux heures avant & deux heures après la prise; continuez pendant quinze jours.

TOUZELLE. Sorte de froment fort commun en Languedoc : il a l'épi sans barbe, la tige assez haute,



le grain plus gros que le froment ordinaire : on en fait du pain fort blanc.

TRAÇOIRS. Instrumens de jardinage : c'est un outil de fer pointu, emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on se sert pour tracer les compartimens d'un parterre.

TRAINEAU. Filet pour prendre du gibier, comme allouettes, cailles, perdrix, becasses, pluviers. Il doit avoir au moins six toises de long, & trois de large ou de hauteur, & les mailles doivent avoir deux pouces de large : il doit être bordé tout autour d'une grosse corde, dont on doit laisser pendre deux bouts de la longueur d'un pied aux quatre coins du filet, & attacher d'autres cordes de deux en deux pieds tout le long du filet, elles servent à lier le Traîneau à deux perches : d'autres mettent un gros bâton à chaque extrêmité du filet. On s'en sert la nuit, on le traîne sur les endroits où l'on a entendu du gibier, & on le couche.

TRAMAIL, filet à prendre le poisson. Il doit être composés de trois rangs de mailles les unes devant les autres : celles de devant & de derriere sont faites d'une ficelle fort petite ; celles du milieu qu'on appelle nappe, sont d'un fil délié ; elles s'engagent dans les grandes mailles, & bouchent l'issue aux poissons.

TRANCHÉES, douleurs qu'on ressent dans le ventre. Elles sont ordinairement causées par des matieres âcres ou piquantes : on s'en guerit en prenant le matin à jeun une potion faite avec une once & demie de manne, & deux onces d'huile d'amandes douces.

A l'égard des enfans qui ont des tranchées, il faut leur donner de tems en tems quelques cuillerées d'huile d'amandes douces.

TRANCHÉES, maladies des chevaux. Elles viennent de plusieurs causes, comme d'indigestion, pour avoir trop mangé de grains ; ou de ventosités (c'est la plus ordinaire) ou d'une pituite qui s'attache aux membranes des intestins : cette espéce de tranchée a du rapport au tenesme des hommes, car le cheval fait effort pour fienter & ne fait rien ; ou des vers qui s'attachent aux gros boyaux, ou enfin de la difficulté

d'uriner causée par les obstructions dans le col de la vessie : cette derniere est périlleuse. Dans ces différentes Tranchées, le cheval se débat & s'agite extraordinairement, il se couche & se leve souvent, il regarde son flanc & ne veut point manger.

Remedes pour la premiere espéce de Tranchées. Donnez des lavemens d'une décoction émolliente & carminative; ajoutez y une pinte de vin émétique, puis faites dissoudre dans une chopine d'eau-de-vie une once de thériaque ou d'orviétan, & une pincée de safran; faites avaler le tout au cheval après qu'il a rendu le lavement. A l'égard de la seconde, c'est-à-dire des Tranchées qui viennent des vents; faites saigner le cheval aux flancs & sous la langue, & le promenez beaucoup : donnez-lui un lavement fait avec trois pintes de vin rouge, une once de polycrête, six poignées de sauge; faites bouillir le tout jusqu'à la consomption du tiers du vin, & coulez; & s'il ne guérit pas, faites-lui avaler une livre d'huile d'olive mêlée avec une chopine d'eau-de vie.

En général, les lavemens & les fréquentes promenades sont les meilleurs remedes.

Pour les vers, donnez en purgation une once d'aloës, colloquinte & agaric, de chacune trois gros, le tout en poudre, mêlé dans une pinte de vin blanc.

Pour la difficulté d'uriner. Donnez un lavement avec les cinq racines apéritives, ensuite faites-lui avaler deux onces de colophane en poudre dans une chopine de vin blanc. Frottez le membre du cheval avec de la poudre de cloportes mêlés dans l'huile : frottez-lui le fourreau avec de l'ail pilé & mêlé avec de l'huile.

Autre remede pour le faire uriner. Une cuillerée d'ambre jaune dans une chopine de vin blanc.

TRANSACTION (une) est un Acte ou Convention entre deux ou plusieurs personnes touchant la décision d'un procès, dont l'évenement est douteux, par laquelle convention on a en vue de le terminer ou de le prévenir; l'une des Parties donnant ou retenant quelque chose. Les Transactions sont des Actes auxquels il est plus difficile de donner atteinte : car quand elles sont passées sans fraude, sans dol ni violence

entre majeurs, aucune des Parties n'est admise à se pourvoir contre, sous quelque prétexte que ce soit.

TRANSPORT ou Cession. C'est un Acte par lequel une personne fait passer la propriété de ses droits & actions à une autre par le moyen de la signification du Transport. Quand le Transport est fait sans garantie par un Débiteur à son Créancier, il anéantit la dette, quoique le Créancier n'en soit pas payé à cause de l'insolvabilité de celui qui est Débiteur de la dette transportée: mais lorsqu'il est fait avec garantie, ce qui est bien plus sûr, si le Créancier n'est pas payé après avoir fait les diligences nécessaires pour l'être, le Débiteur demeure obligé comme auparavant. Le Transport ne saisit, & n'a effet à l'égard du Débiteur sur qui le Transport est fait, que du jour qu'il a été duement signifié; cette signification est absolument nécessaire pour mettre la dette transportée hors de la possession du cédant; mais une fois qu'elle est faite avec copie laissée au Débiteur, elle équivaut à une prise de possession; car elle rend le cessionnaire maître, & fait qu'il est préféré à tous les Creanciers du cédant qui auroient saisi postérieurement à la signification du Transport.

Or, il s'ensuit de-là, que lorsque le Transport n'a pas été signifié, le paiement fait au cédant par le Débiteur est valable; 2°. que les Créanciers du cédant peuvent faire saisir la dette entre les mains du Débiteur, auquel cas ils seroient préférés au cessionnaire; cependant malgré le défaut de signification, le transport est valable, & a son effet au profit du cessionnaire contre le cédant. On voit, par ce qui vient d'être dit touchant le Transport, qu'il est différent de la délégation, en ce que le Transport ne saisit point que lorsqu'il a été signifié au Débiteur, au lieu que la délégation saisit sans qu'il soit besoin de signification.

TREBUCHET maniere de prendre les oiseaux. C'est une espéce de petite cage, dont la partie supérieure est ouverte & arrêtée si délicatement, que pour peu qu'on y touche, le ressort se lâche & la ferme: ensorte que l'oiseau qui y est entré s'y trouve pris.

TREFLE. Petite plante des prés: ses branches sont

fort rameuses: elles viennent d'une touffe de racines, & s'élevent jusqu'à la hauteur d'un demi pied, quand le terrein leur convient. Ses feuilles ont les queues déliées comme de petits filets de deux ou trois pouces de longueur, & sont divisées en trois parties, ce qui leur a fait sans doute donner le nom de Trefle; leur forme un peu ovale est de la grandeur d'un petit liard: elle sont d'une couleur verte tirant sur le bleu; dans le milieu elles sont un peu plus foncées: à l'extrêmité des branches naissent des bouquets de fleurs qui forment des touffes grosses comme le doigt, & d'une couleur pourpre. Ces touffes produisent de petites graines qu'on ramasse quand elles sont mûres. Le gros Trefle a une qualité très-nourrissante qui le rend propre pour les chevaux, bœufs, & en général pour tous les animaux qui broutent l'herbe: il échauffe beaucoup moins que la luzerne. Ce fourage est trop abondant étant cultivé dans des terreins favorables: on le fauche plusieurs fois dans l'année, aussi bien que la luzerne.

Le terrein sec ne vaut rien pour le Trefle, il demande une terre grasse & humide. Un pré situé de maniere à pouvoir être arrosé par quelques sources ou rivieres est excellent pour le Trefle; il réussit encore dans les terres fortes & froides, pourvu qu'on ne leur épargne pas les amandemens.

On seme la graine de Trefle vers le mois de Mars dans les pays chauds, & un peu plus tard dans les tempérés; on peut y mêler de l'avoine & des pois gris, cela produit un bon fourage la premiere année: alors on le coupe si-tôt que les pois gris commencent à perdre leur fleur. Après la recolte de ce premier fourage, le Trefle pousse entre le chaume de l'avoine & & des pois: on doit le semer aussi dru que le bled froment, & le couper dès qu'on voit toutes ses tiges en fleur & non plutôt. Le Trefle est dans toute sa force à la troisieme année: la premiere coupe de l'année est celle qui rend le plus de fourage. On doit laisser jetter le feu au foin avant que de le mettre en meule, autrement il ne seroit pas de garde: il en est de même des regains des bas prés que l'on coupe en automne. Lorsque

que le Trefle est vigoureux, il faut à mesure qu'on le fauche, le transporter dans le champ voisin pour qu'il puisse faner à son aise, & qu'il n'incommode pas les pousses du Trefle qui ne tardent pas à paroître : il ne faut pas faire des meules dans le champ même, de peur d'étouffer le Trefle. Ainsi ceux qui cultivent de semblables terreins, dont les productions sont abondantes, n'en doivent ensemencer que de petites pieces.

TREFLE musqué ou Lotier, plante de jardin. Ses tiges sont hautes d'un pied & demi ; les feuilles disposées trois à trois, plus blanchâtres que celles des autres Trefles ; les fleurs bleues. Cette plante est vulnéraire : son grand usage est dans la plourésie : il entre dans les potions vulnéraires & dans les maladies où le sang est grumelé. Son eau éclaircit la vue.

TREILLAGE. On appelle ainsi tout ce qui garnit les murs d'un jardin qui doivent servir d'espalier, & tout ce qui est nécessaire à former les palissades ; 1°. les murs des espaliers doivent être crépis de plâtre ou de mortier pour défendre les fruits des insectes ; 2°. être garnis de clous qui doivent être scellés, ne déborder la muraille que d'un bon pouce, & n'être espacés que de quatre à cinq pouces, pour attacher plus facilement les branches avec des osiers ; 3°. les Treilles qui forment les palissades doivent être de bois d'échalas de quartier & de bon chêne ; avoir un bon pouce en quarré, & longs selon la hauteur de la muraille. On les fait tenir à des crochets de fer scellés dans le mur à trois pieds de distance l'un de l'autre, & sur une même ligne : on espace ces échalas de sept à huit pouces, & avec les traverses on forme des mailles, lesquelles sont mieux étant en quarrés longs, & on les lie avec du fil d'archal. Il faut leur donner une couche de blanc & ensuite de verd, pour qu'ils durent long-tems.

On peut faire aussi des Treillages de fer, ils coutent beaucoup moins & durent davantage, mais ils sont moins agréables à la vue.

TREMBLE. *V.* PEUPLIER.

TREMBLEMENT de membres. *Voyez* MEMBRE TREMBLANT.

TREMIE. Machine pour mettre la mangeaille des oiseaux de voliere, comme pigeons, &c. Cette machine est composée d'un fonds avec des rebords, & d'un corps en dos d'âne, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on met le grain qui tombe peu à peu dans la Tremie, à mesure que les pigeons le mangent; ainsi le grain est toujours net, & il ne s'en perd point.

TREPAN. Opération de Chirurgie qui demande beaucoup de prudence. On y a recours pour une plaie faite à la tête : mais l'important est de savoir pour quelles sortes de plaies on est obligé d'en venir à cette opération, & pour quelles on peut s'en abstenir. En général on doit s'en abstenir pour les plaies où il n'y a que la peau ou le cuir chevelu, & le péricrane d'offensé; mais à l'égard de celles où l'os est rompu, fendu ou offensé, il paroît que cette opération est indispensable, quoique c'est au Chirurgien à décider là-dessus: cela dépend de son habileté. Lorsqu'on en vient là, on doit avoir soin 1°. d'enlever les esquilles d'os qui auroient pu être détachées par le coup qu'a reçu le blessé, & relever les autres qui seroient enfoncés; 2°. si la dure mere est découverte, & qu'il y ait épanchement de sang, on doit le faire sortir. Cette opération doit être faite à tems; car elle est mortelle quand elle n'est pas faite assez tôt.

TRESOR trouvé. Celui qui trouve un Trésor caché d'ancienneté dans son propre héritage en doit avoir la moitié; & l'autre moitié appartient au Seigneur Haut-Justicier; & s'il le trouve dans l'héritage d'autrui, il en a le tiers, & les autres deux tiers sont au Seigneur & au Maître de l'héritage.

TRITURATION. On appelle ainsi la réduction du médicament en menues parties : on le fait ordinairement avec des mortiers & des pilons; & quelquefois aussi sans piler ni broyer.

TROCHISQUES. C'est une composition seche dont les principaux ingrédiens sont mis en poudre fort subtile; puis étant incorporés avec quelque liqueur, comme eaux distillées, vin, &c. sont réduits en masse dont on fait des petits pains qu'on fait secher à l'air

& à l'ombre. On en fait de plusieurs sortes : en voici une.

Trochisques de baies de sureau. Cueillez des grains de sureau bien murs : écrasez les dans un mortier de marbre ; tirez-en le suc par expression, mêlez danc ce suc de la farine de seigle autant qu'il en faudra pour faire une pâte, dont on formera des Trochisques qu'on fera cuire dans le four jusqu'à ce qu'ils soient bien durs ; puis on les reduit en poudre : on les remet en pâte avec du même suc, & on les remet cuire, ce qu'on réitere jusqu'à trois fois. Ils arrêtent la dyssenterie, le cours de ventre, la foiblesse d'estomac : la dose est demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

TROENE. Arbrisseau dont les feuilles ressemblent un peu à celles de l'olivier : son bois est blanc & uni ; il pousse au printems des fleurs blanches & odorantes, mais de peu de durée, elles sont suivies de baies ou grappes de grains, noirs lorsqu'ils sont murs, pleins d'une humeur rougeâtre : on leur attribue la vertu de chasser les vents étant bus dans le vin. On le multiplie de grains & de marcote. On en faisoit autrefois des palissades de jardins : on se sert de ses feuilles & de ses fleurs pour remede contre les inflammations, la pourriture, les ulceres de la bouche, en forme de gargarisme. Son eau distillée, & dans laquelle on dissout quelques gouttes d'esprit de vitriol, est excellente contre la pourriture des gencives, symptôme ordinaire du scorbut.

TROUPEAUX. Mouvelle maniere de parquer les Troupeaux, & fort propre pour amander les terres & les fertiliser. Au lieu de former le parc en quarré, comme c'est assez l'usage, on doit le faire en longueur & ne lui donner que dix-huit pieds de largeur. On place ce parc dans des qualités de terreins d'une nature contraire à celle pour laquelle on a destiné cet amandement : par exemple, si on veut avec ce fumier améliorer des terres legeres & sabloneuses, il faut placer le parc dans une terre argilleuse & forte, de même qu'on le fera dans une terre friable & legere, si on destinoit cet amandement pour une terre argilleuse & compacte. Pour cet effet, on enleve la terre autour

du parc de la profondeur d'un demi-pied au moins; on la pulvérise bien, on l'amene dans une brouette, & on la jette sur les crottes : cette opération se fait par un tems sec; six mois de parc dans le même endroit peuvent produire une épaisseur de terreau de trois pieds pour le moins, sur une longueur & une largeur de terrein proportionnée à la quantité du Troupeau : ainsi 90 bêtes à laine sans y comprendre les agneaux de l'année, peuvent couvrir un parc de quinze toises de superficie, ou de dix-huit pieds de largeur sur trente de longueur, en comptant à-peu près six brebis par chaque toise de surface de terrein, & elles produiront environ cent bonnes charretées ou tombereaux. Or, vingt tombereaux sont suffisans pour ameliorer un arpent de terre qui produira abondamment pendant plusieurs années de suite: mais on ne doit employer ce terreau que plus de six mois après que les brebis auront cessé d'y parquer, afin qu'il ait eu le tems de communiquer sa force à la terre, qu'il se soit bien incorporé avec elle, & qu'il soit bien consommé. *V.* VACHE, BŒUF, MOUTON.

TRUBLE. Filet en forme de longue poche & attaché sur un demi cerceau qui tient par les bouts dans les extrêmités d'une tringle de trois ou quatre pieds & couché exactement par le milieu sur le bout d'une longue perche : il faut deux personnes pour cette pêche : l'une porte la Truble, l'autre un long bâton terminé par une masse de bois comme un maillet, ce qu'on appelle un trouble eau : on présente la Truble dans les endroits les plus serrés du ruisseau : s'il est trop large, on abbaisse deux Trubles à la fois, l'une vers un bord, l'autre vers l'autre, toutes deux contre le fil de l'eau, pour que le courant tienne le rezeau ouvert; celui qui porte le Trouble-eau, monte vingt pas au-dessus de la Truble, il enfonce son mailler dans l'eau à plusieurs reprises jusques dans la vase, au travers des joncs, & dans toutes les retraites des poissons : ceux-ci en fuyant du côté opposé, vont donner dans la poche du filet qui les arrête au passage.

TRUFFES. Espece de racine ronde & raboteuse, grosses comme de petites pommes & de différente

couleur ; car il y en a de grises & de noires : elles sont marbrées en dedans. On les trouve dans les terres seches & crevassées, comme en Dauphiné, en Gascogne, dans le Périgord : on en fait la recherche depuis le mois d'Octobre jusqu'à la fin de Décembre. Les cochons qui en sont fort friands, aident beaucoup à les faire trouver. Les Truffes entrent dans les ragoûts & les rendent excellens : on les fait cuire sous les cendres chaudes après les avoir lavées dans du vin, & on les mange avec du sel & poivre. La grande quantité & un trop grand usage en sont nuisibles, car elles engendrent beaucoup d'humeurs grossieres.

Truffes à la braise. Faites tremper les Truffes & les nettoyez avec une brosse pour ôter la terre. Mettez des bardes de lard sur une feuille de papier, avec sel, poivre, oignon coupé par tranches : arrangez-y les Truffes dessus, & faites-y dessus le même assaisonnement : couvrez-les de tranches de jambon & de bardes de lard, & pliez vos Truffes dans deux ou trois feuilles de papier : faites-les ainsi cuire dans de la cendre chaude avec feu moderé dessus.

On peut aussi les faire cuire au court-bouillon dans une petite marmite en les assaisonnant de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, feuilles de laurier, ciboule & du vin.

TRUIE, femelle du cochon ou vérat. Un bonne Truie doit avoir le corps long, le ventre large, les tettins longs & en grand nombre ; car elle donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tettins ; si elle en donnoit moins, c'est un signe qu'elle ne seroit pas féconde. La Truie cochonne deux fois l'an, & depuis un an jusqu'à six ou sept : elle porte quatre mois & cochonne dans le cinquieme, elle porte à chaque ventrée dix, douze, & jusqu'à quinze cochons. On connoît qu'elle est en chaleur quand on la voit se veautrer dans la boue : on doit la faire souer, c'est-à-dire, qu'on lui donne le mâle à la fin de Février, afin qu'elle & ses petits trouvent abondance de grains & d'herbages, précisément dans le tems qu'ils peuvent aller aux champs. On doit leur donner une bonne & ample nourriture ; on ne lui en doit laisser que

huit ou neuf à nourrir, on vend les autres.

TRUITE. Poisson de proie, dont la chair est d'un goût excellent & d'un manger très sain. Les Truites appartiennent au genre des saumons, car elles ont comme les saumons des nageoires molles, le corps uni & des taches rouges. Leurs machoires sont garnies de petites dents : elles aiment l'eau claire & les rivieres ou ruisseaux qui coulent rapidement & sur un fond de sable : celles qu'on tire de ces sortes d'endroits sont les meilleures ; mais celles qu'on prend dans des eaux croupissantes, ou qu'on nourrit dans des étangs ou autres eaux dormantes sont pâles, & étant cuites ne sont jamais si fermes ni d'un si bon goût que les premieres. Cependant on en peut élever dans un étang lorsqu'il a un fond de sable ou de gravier, qu'il n'est pas trop éloigné de la source qui fournit l'eau, & qu'il n'a pas trop d'étendue. Les Truites vont, pour ainsi dire, à la chasse nuit & jour : elles se nourrissent de toutes sortes d'insectes qui se tiennent sur le bord de l'eau, tels que cousins d'eau, escarbots, vers, petits poissons, même de ceux de leur espece, comme elles ont la vue perçante & beaucoup d'agilité, elles manquent rarement leur proie. C'est dans le mois de Juin que les Truites sont les plus grasses & de meilleur goût.

Le tems du frai des Truites commence vers la fin d'Août, & dure jusqu'au milieu de Novembre, mais ce tems n'est pas toujours fixe, & arrive tantôt plutôt tantôt plus tard : il faut épargner ce poisson dans le tems du frai, si on veut qu'il multiplie beaucoup. Le plus sûr est de s'abstenir de cette pêche depuis le commencement d'Août jusques vers la saint Martin : on fait fort bien de planter des aulnes ou des saules sur les bords des rivieres & des ruisseaux où il y a des Truites, afin de donner de l'ombre à ce poisson, qui se plaît dans les lieux frais. D'ailleurs on peut couper ce bois tous les six, huit ou dix ans ; ceux qui sont à la proximité des sources, peuvent facilement construire des étangs ou petits lacs à Truites.

Pêche des Truites. On les pêche dans les endroits où l'on sait qu'il y en a, & pour cela on en détourne le courant de l'eau par le moyen d'un bâtardeau, &

quand le ruisseau est sec, ces poissons se laissent prendre aisément à la main : ils se pêchent aussi à l'hameçon appâté de vers qu'on trouve près des fontaines d'eau vive.

La pêche des Truites est favorable dans un tems couvert, & au soleil levant en été. On doit pêcher en remontant le cours de l'eau.

On appelle Truite-saumonées, ou petits saumons celles qui sont grandes & grosses : elles sont telles en été lorsqu'elles rentrent dans les rivieres, après être descendues à la mer petites au mois de Mai.

TUBEREUSE, fleur. *Voyez* JACINTHE.

TUF. On appelle Tuf la pierre dure qui se trouve sous la bonne terre, & que les racines des plantes ne peuvent pénétrer ; en sorte qu'aucune plante n'y peut profiter : ainsi avant que de planter ou de semer sur un fond qu'on ne connoît pas, il faut y faire quelque tranchée en différens endroits, pour voir s'il n'y a point de Tuf, ou du moins s'il y a au-dessus assez de bonne terre pour suffire aux plantes.

TUILE (la) se fait avec de la terre glaise pêtrie séchée à l'air, & cuite au fourneau : elle est bien faite quand elle est d'un rouge foncé, & qu'étant frappée en l'air elle sonne bien. Les Tuiles de grand moule ont treize pouces de long, huit de large, & quatre pouces trois lignes de pureau : celles du petit moule ont ordinairement neuf à dix pouces de long, six de large, & trois pouces & demi de pureau ; c'est la partie de la Tuile qui reste découverte. Le millier des Tuiles de grand moule fait sept toises de couverture : le millier de Tuiles de petit moule en fait environ trois. La hauteur de la couverture de Tuiles doit être des deux tiers de sa largeur, & on en met les chevrons à deux pieds l'un de l'autre.

Le millier de Tuiles vaut 15 à 16 liv. aux environs de Paris.

La Tuile mise en œuvre coûte depuis 6 jusqu'à 8 liv. si le Couvreur fournit tuile, plâtre, clous, lattes ; 14 sols s'il ne fournit rien.

Puisqu'il s'agit ici de la couverture des toits, nous ajouterons un article qui avoit été oublié au mot Ardoise. Il y a l'Ardoise quarrée ; ainsi appellée

parcequ'elle est terminée quarrément : elle est réputée la meilleure parcequ'elle est faite du cœur de la pierre : elle porte huit pouces de large sur onze de long : les autres sont distinguées par les noms de gros noir, poil taché, poil roux, & ont des dimensions plus petites ou moins régulieres. Il y en a d'autres dont les couches sont convexes ; on s'en sert pour les dômes : on considere encore les Ardoises selon leurs échantillons : la grande quarrée est dite du premier échantillon, il n'en faut qu'un millier pour couvrir cinq toises d'ouvrage. Le second échantillon est de la grande quarrée fine dont le millier fournit cinq toises & demie : le troisieme qui est la petite fine ne couvre que trois toises par millier, la quartelatte deux toises & demie, &c. *Jour. œconom.*

TULIPPE (la) est une des plus belles fleurs qu'on puisse avoir dans un jardin. Il y en a une infinité d'especes : on les distingue toutes en doubles ou simples. Les noms que les Fleuristes leur donnent sont ordinairement relatifs à leur couleur & à leur grandeur. Ceux qui ont traité à fond cette matiere, ont fait des listes sans fin de toutes ces differentes especes, de même que pour les œillets & les renoncules.

Dans la Tulippe il y a deux choses essentielles à considerer pour bien juger de sa beauté ; 1°. la couleur principale de la fleur ; 2°. les traits jaunes ou blancs, plus ou moins larges, souvent accompagnés de filets noirs & qu'on appelle le panache. Ce qu'on demande donc dans une Tulippe pour être parfaite, c'est que le panache tranche nettement la couleur, & qu'il la perce des deux côtés de la feuille pour jetter un éclat plus vif, & l'un & l'autre ne doivent point être fondus & mêlés ensemble. Ainsi une Tulippe parfaitement belle est celle dont la couleur & le panache sont bien lustrés, bien opposés entre eux, & relevés de beaux traits noirs.

Les Tulippes les plus renommées sont les baguettes ; ce sont celles qui fleurissent le plus haut, & qui sont marbrées de pourpre & de blanc : les agathes qui sont veinées de deux couleurs ; les beazarts qui ont quatre couleurs, & qui inclinent vers le jaune & le rouge,

Les qualités des belles Tulippes sont, 1°. la beauté de leurs couleurs; 2°. la hauteur de leurs tiges; 3°. la forme de leur fleur qui doit approcher de celle d'un œuf sans être pointu. Les plus belles viennent de Flandre & de Hollande. La Tulippe est unique sur sa plante, elle a six feuilles : ces feuilles sont un peu évasées & ont le ventre souvent plus large que l'ouverture; celle ci est grande, enrichie des plus belles couleurs, ou jaunes, ou purpurines, ou rouges, ou blanches, ou variées. A cette fleur, lorsqu'elle est passée, succede une espece de fruit d'une forme oblongue divisé en trois loges remplies de graines. La racine de la Tulippe est un gros oignon jaunâtre ou noirâtre.

Les Tulippes les plus estimées des Fleuristes sont celles qu'ils appellent marquetrines, elles ont quatre & cinq couleurs. Les plus recherchées ont des panaches détachées les uns des autres sans diminution, nets dans leur couleur, arrêtés par un petit bord comme un fil de soie : ils doivent être long & monter jusqu'au bord de la fleur en forme de coquille. Le fond de la fleur doit être bleu céleste, les étamines bleues, mais foncées, la tige haute & droite; les feuilles en dehors & en cloche renversée. Une Tulippe régulierement belle doit avoir six feuilles, trois dehors & trois dedans : la forme camuse & montant en s'évasant, le verd médiocrement grand & frisé avec de petites rayures; le calice droit, avec peu de dos; le coloris lustré & satiné; le panache bien partagé; les étamines de couleur brune, les feuilles épaisses & étoffées.

Culture des Tulippes. Elles se multiplient 1°. par les graines; celles qui ont les plus belles couleurs viennent par cette voie, & se nomment Tulippes de couleur : on s'en sert lorsqu'on veut conserver une espece de Tulippe. La graine est en maturité quand la cosse s'ouvre d'elle-même. Les Tulippes qui sont les meilleures pour les graines, sont les cramoisies tirant sur le violet pourpré : on seme la graine des Tulippes au commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Octobre; on met seulement un petit doigt de terre par-dessus la

semence. La terre la meilleure est celle qui est un peu sabloneuse & médiocrement grasse. Les Tulippes levent au mois de Mars : dès qu'elles fleurissent, on doit ôter celles qu'on ne réserve pas pour grainer : on laisse mûrir leurs oignons ; ils sont mûrs lorsque la tige commence à sécher ; alors on les leve, & par un tems moderé, on les met dans les caisses. On doit les transporter dans la serre, les visiter de tems en tems, remédier aux écorchures qu'on auroit pu leur faire en leur ôtant l'écorce, & cela en les remettant quelque tems dans la terre ; on observe cela tous les ans vers la fin de Juin. On les replante en Octobre dans des trous profonds de cinq pouces ; on en met cinq rangs sur chaque planche, & on laisse cinq pouces de distance entre chaque oignon, cette symetrie fait un plus beau coup-d'œil : on doit les ranger par opposition de couleur ; mettre, par exemple, une brune près d'une claire, afin qu'elles se prêtent mutuellement de l'éclat. On met à côté de chaque oignon de petits piquets, sortant à trois doigts de terre pour savoir leur nom.

Les Tulippes se multiplient : 2°. par les cayeux : ce sont de petits œilletons, ou bourgeons que les plantes poussent auprès de leurs pieds : on se sert de cette voie lorsqu'on veut avoir des Tulippes d'une nouvelle espece : il faut les laisser deux ans en terre, avoir soin de les bien sarcler, les replanter dès la fin d'Août, quinze jours après les avoir levées de terre.

Les Tulippes qui doivent panacher, sont celles qui ont une forme d'ergot ou deux petites cornes. Pour perfectionner les Tulippes, on doit s'appliquer à connoître leur fond : quand en les tirant de terre, on trouve les oignons durs & leur peau rougeâtre, ils sont bons ; mais s'ils sont mollasses & leur peau pâle & noirâtre, c'est un signe de quelque vice, alors on les remet en terre à l'ombre & ils reprennent leur force. Les oignons & les cayeux sont sujets à ces maladies.

Les Tulippes demandent beaucoup de soins & une terre excellente. Au mois de Mars on doit les préserver des gelées, & en Avril des vents, de la grêle &

de la pluie. Dans les mois de Mai & Juin, il faut déplanter les Tulippes les plus hâtives qui se sont desséchées, les mettre avant en terre & les arroser. En Septembre les planter; en Novembre particulierement, planter la belle panachée. C'est par tous ces soins qu'un Amateur de fleurs a la satisfaction de voir dans son parrerre des Tulippes printanieres en Mars; des médionelles en Avril, & des tardives en Mai.

TUMEURS. Elevation qui se fait sur quelque partie du corps par un dépôt d'humeurs. Pour les amollir & avancer leur suppuration lorsqu'elles veulent abcéder, usez du cataplasme suivant.

Prenez des racines de guimauve & des oignons de lys de chacune trois onces; des feuilles de mauve, de violette, & de branche ursine, de chacune une poignée & demie: des fleurs de camomille & de melilot, de chacune demi-poignée. Faites cuire le tout dans suffisante quantité d'eau de fontaine, broyez ensuite le tout, & le passez par un tamis: vous ajoûterez dans cette pulpe une once de farine de graine de lin; & ce que vous voudrez d'huile de lys. Ce sera la matiere d'un cataplasme. Appliquez-le chaudement sur la partie, le renouvellant deux fois par jour. *Voyez* ABCE's.

Autre Remede. Prenez de la cire jaune, du suif de bélier, de la résine, de la poix navale de chacun quatre onces; de l'huile commune, une livre; coupez par morceaux la cire & le suif; concassez la résine & la poix noire, faites fondre le tout dans l'huile sur un feu médiocre: coulez la matiere fondue; mêlez-y de la térébenthine pour en faire un onguent; c'est ce qu'on appelle l'onguent basilicum: il avance la suppuration étant appliqué sur les Tumeurs & les plaies. Son usage est fort commun en Chirurgie.

TUMEUR dure des genoux. Remede. Faites bouillir dans du vin blanc de la sauge, de la fleur de camomille, & de l'absinthe, de chacune une poignée; puis appliquez-les sur le mal le plus chaudement que vous pourrez. *Voyez* ABCE's.

TUMEUR dans l'aîne. Remede. Prenez mie de pain, raisins de cabas sans pepins, de chacun une

once; beurre frais, graisse de porc, de chacun six dragmes, levain, cinq dragmes; safran, un scrupule : incorporez le tout avec deux onces de lait de vache, & l'appliquez en cataplasme pour guérir la tumeur.

TURBOT. Poisson de mer fort estimé, il a la forme du corps platte, la bouche grande sans dents, & le dos brun avec plusieurs aiguillons : on le pêche facilement sur les côtes de Normandie; sa chair est fort estimée, on l'accommode volontiers au court-bouillon comme la carpe, le brochet, & autres poissons. On les apprête aussi sur le gril.

On le mange ordinairement sec & cuit au court-bouillon. Pour le manger de cette derniere maniere, on le lave & on le met dans une grande casserole, plié dans un linge; on y fait fondre du sel dans l'eau, étant fondu, on le laisse reposer : on passe l'eau dans un linge, il doit y en avoir la quantité suffisante pour faire cuire le Turbot; lorsqu'il est cuit, on le met sur les cendres chaudes, on y ajoute environ deux pintes de lait : on le tire de la casserole, & on le sert sur une serviette garni de persil verd.

TUTEUR & TUTELLE. Un Tuteur est celui qui a la puissance & l'autorité que les Loix lui donnent pour défendre ceux qui par la foiblesse de leur âge, ne peuvent pas prendre le soin de leurs affaires. En Pays de Droit Ecrit, il y a trois sortes de Tutelles, la testamentaire, la légitime & la dative.

La testamentaire a lieu lorsque le Pere, qui a ses enfans en sa puissance leur nomme un Tuteur par son testament. Ce Tuteur est préféré à tous les autres, à moins qu'il n'eut quelque défaut inconnu au Pere; il n'a pas besoin d'être confirmé par le Juge, & il n'est pas obligé de donner caution.

La Légitime est celle qui au défaut de la testamentaire, est déféré par le ministere de la Loi au plus proche parent; & en celle-ci le Tuteur est obligé de donner caution.

La Tutelle Dative a lieu lorsqu'il n'y a point de Tuteur testamentaire ni légitime; & c'est celle qui à la réquisition des Parens, est déférée par le Juge,

c'est à-dire, que les Parens du Pupille se doivent assembler & demander un Tuteur au Juge. Le Juge, après avoir pris leur avis nomme un Tuteur, lequel doit donner caution le tout à l'égard des Parens, sous peine d'être privés de la succession. En Pays Coutumier, toutes les Tutelles sont datives, c'est-à-dire, que les Tuteurs sont nommés par le Juge, à moins que le Pere ou la Mere n'aient nommé un Tuteur par leur testament; & quand l'un & l'autre sont vivans, & qu'ils veulent accepter la Tutelle, ils sont préférés à tous les autres Parens. Dans la plûpart des Coutumes, les Tuteurs ne sont point obligés de donner caution. Pour nommer un Tuteur aux Mineurs, les Parens doivent s'assembler : il faut qu'il y en ait au moins sept, du moins selon la Coutume de Paris, tant du côté paternel que maternel s'il se peut. Au défaut de Parens, on prend des Voisins ou Amis : celui qui est nommé à la pluralité des voix, doit exercer la Tutelle à moins qu'il n'ait une excuse légitime. Ces excuses sont assez arbitraires; tel est, par exemple, en Pays Coutumier le nombre des enfans, la charge de trois Tutelles, l'âge de 70 ans, des infirmités notables, l'ignorance, la rusticité, la grande pauvreté; le tout dépend de la qualité des personnes & de la prudence du Juge. Lorsqu'il n'y a qu'un seul Tuteur, & que la Tutelle est difficile à gérer par la quantité des biens, on permet au Tuteur de se faire soulager par un homme d'affaires, auquel on donne des appointemens qui sont reglés par les Parens : hors ce cas la Tutelle doit être exercée gratuitement.

Le Tuteur est obligé avant de s'immiscer dans l'administration des biens du Mineur, de prêter serment de bien & fidelement administrer la Tutelle. 2°. de faire faire un bon & loyal inventaire, pour connoître les effets du Mineur, & les faire priser par des gens connoisseurs; faute de ce, il seroit permis au Mineur de faire informer, selon la commune renommée, de la quantité des biens qu'avoit le Pere ou la Mere. 3°. Faire procéder à la vente des meubles à l'encan par un Officier public, au plus offrant & dernier encherisseur, à moins que les Parens ne soient d'avis d'en

conserver une partie. Si le Tuteur n'avoit pas fait vendre les meubles, il est obligé de payer le prix de l'estimation portée par l'inventaire avec la crue, c'est-à-dire, le cinquieme en sus de la prisée. 4°. Il doit, six mois après la vente des meubles, employer les deniers qui lui restent en acquisition d'héritages ou en constitution de rentes, & même les deniers revenans bons de ses épargnes, lorsqu'ils forment un capital assez considérable : il doit prendre l'avis des parens lorsqu'il s'agit de faire un emploi, ou de diminuer le prix des anciens baux, ou de faire des réparations considérables ou de soutenir des procès : il doit poursuivre les Débiteurs du Mineur pour les obliger de payer les sommes qu'ils doivent, ou les arrérages des rentes; & lorsque leurs biens sont vendus par décret, ne pas manquer de former son opposition; ne jamais vendre les immeubles du Mineur sans une nécessité indispensable, qu'après un avis de Parens & par une vente faite en Justice. En un mot, il doit administrer les biens du Mineur avec une grande exactitude. 5°. Il doit nourrir & entretenir le Mineur & avoir soin de son éducation suivant sa condition; le Mineur ne peut contracter ni paroître en Justice sans l'autorité de son Tuteur. En Pays de Droit Ecrit, la Tutelle finit à l'âge de quatorze ans pour les mâles, & à douze pour les filles. Les Coutumes varient sur ce point, mais la plus grande partie est conforme à celle de Paris, où la Tutelle dure jusqu'à vingt-cinq ans : elle peut neanmoins finir par des Lettres d'émancipation ou de bénéfice d'âge, ou par le mariage. Après la Tutelle finie, le Tuteur doit rendre compte au Mineur : ce compte est composé de recette, de dépense & de reprise. Celui de recette doit contenir tout ce qu'il a reçu, comme argent comptant, les sommes contenues dans les obligations; soit qu'il les ait reçues ou non, les revenus de quelque nature qu'ils soient, & ceux qu'il a pu recevoir : il doit compter année par année pour voir s'il y a eu des épargnes suffisantes pour former un capital. 2°. En celui de dépense, il doit employer tout ce qu'il a fait utilement pour le Mineur; & les dépenses doivent être justifiées par des quittances de toutes les

sommes qu'il a été obligé de payer ; les frais de voyages qu'il a été obligé de faire pour les affaires du Mineur. Le chapitre de reprise est une espece de dépense qui est toujours allouée lorsque le Tuteur justifie qu'il a fait toutes les diligences nécessaires pour pouvoir être payé. Le Mineur a une hypothéque tacite & légale pour le reliquat de son compte, sur tous les biens de son Tuteur ; il peut même pour ce sujet exercer la contrainte par corps après les quatre mois, sans que le Tuteur puisse faire cession des biens.

TUTHIE. Suie métallique formée en écailles voutées, dure & grise, relevée de beaucoup de petits grains : on la trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a suspendus exprès au haut des fourneaux des Fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal ; la meilleure vient d'Allemagne. Il n'est rien de meilleur pour les maladies des yeux que la Tuthie ; & pour dessécher les plaies : on ne s'en sert qu'extérieurement après l'avoir broyée en poudre très subtile. *Diction. Botan.*

TUYAUX pour la conduite des eaux. *V.* EAUX.



V

VACANS. (biens) *Voyez* DESHÉRENCE.

VACHE, bête à corne. On l'appelle genisse jusqu'à deux ans ; mais quand une fois elle a vêlé, on l'appelle Vache. Les marques qui caractérisent une Vache féconde, & dont on peut attendre beaucoup de lait sont celles-ci : elle doit avoir la tête effilée, le col délicat, les épaules larges, les jambes courtes, la peau mince & de couleur rougeâtre, du moins pour celles de la grande espece ; car dans la petite, les noires, & qui ont les cornes petites & le pis point trop gros, sont les meilleures. On peut encore leur tâter la veine lactée, & si elle est large, la Vache fournira infailliblement beaucoup de lait : les Vaches dont le ventre est profond, donnent beaucoup moins de lait que celles qui sont moins épaisses. Les Vaches des pays chauds sont plus fortes & plus vivaces que celles des pays froids, quoiqu'elles ne soient pas si grosses.

Il y a en France des Vaches qu'on appelle Flandrines, & qui viennent originairement des Indes : elles sont plus grandes & plus grosses que les Vaches ordinaires. Elles sont d'un bien plus grand profit, parcequ'elles donnent une fois plus de lait, qu'elles en en ont toute l'année, & font des Veaux plus grands & plus forts, lesquels ne têtent point ; on les nourrit du lait qui reste après que le beurre est fait, & qu'on appelle lait riboté.

Ces Vaches ne mangent guere plus que les Vaches ordinaires, mais elles n'engraissent jamais, ce qui fait que toute leur nourriture tourne en lait. On en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou & d'Aunis : on en peut multiplier l'espece, si on a des pâturages gras & abondans comme en Bretagne & en Normandie, mais il faut avoir pour cela un taureau flandrin, que l'on tient attaché lorsqu'il a passé quatre ans, & à qui l'on peut donner des Vaches ordinaires en choisissant

ſiſſant les plus belles : on appelle Vaches bâtardes celles qui en proviennent ; celles-ci donnent plus de lait & ſont plus fécondes que les Vaches ordinaires.

On nourrit les Vaches en hiver avec différens fourages, tels que de la paille de méteil ou d'avoine, du foin, ſain-foin, luzerne, le tout bien ſec. Les groſſes raves & les Navets les engraiſſent : avant de leur en donner, on les lave ; on les coupe par morceaux ; & ſi on les fait à demi cuire, elles en profitent encore mieux : on peut leur donner encore du jonc cultivé ou de la lande, des pois, des feves, des lupins.

On doit faire boire les Vaches deux fois le jour, & en tout tems l'eau doit être nette & dégourdie ; il faut les traire en été deux fois le jour, & en hiver une, puis les mener paître, mais point dans le tems de la grande chaleur. En hiver on ne les mene que depuis dix heures juſqu'à trois. Il y a bien des pays où l'on fait parquer les Vaches dans les herbages pour en fortifier l'herbe, depuis le mois de Mai juſqu'à la fin de Septembre, & à meſure que la terre eſt aſſez fumée par la fiente & l'urine, on change le parc de place : on en fait de même pour les terres à labour, depuis la mi-Mai juſqu'à la fin de Septembre : on laboure auſſi tôt que la terre eſt aſſez fumée.

On doit prendre les Vaches dans trente lieues à la ronde du pays où l'on les deſtine ; car elles riſquent de périr, ſi on les change de climat, c'eſt-à-dire, d'un pays fort froid à un pays fort chaud.

Au reſte, tout Œconome doit obſerver de n'augmenter le nombre des beſtiaux qu'à proportion des pâturages qu'il a, ſans quoi on ne peut pas tirer un grand profit du bétail.

On ne doit faire ſaillir les Vaches, qu'elles n'aient au moins deux ans & demi, autrement elles ne donneroient que des avortons : on attend pour cela qu'elles ſoient en amour, ce qu'on connoît quand elles ne font que ſauter, & meugler ſur tout ce qui ſe préſente à elles.

Les Vaches portent neuf mois, & cela tous les ans juſqu'à dix ans.

On ne doit pas faire labourer ni charrier les Va-

ches pleines : il faut les nourrir plus qu'à l'ordinaire un mois avant qu'elles velent ; leur donner en hiver du son détrempé dans l'eau, ou de la luzerne, ou du sain-foin, & en été un peu plus d'herbes ; cesser de les traire, six semaines avant ce même tems. Lorsqu'elles sont prêtes à véler faire bonne litiere, & veiller au moment que la Vache veut se délivrer, & lui donner les secours nécessaires. Dès que le veau est né, on lui jette sur le corps une poignée de sel & des miettes de pain, afin que la Vache le leche & le nétoie : on a soin de jetter l'arriere faix ; on doit donner à la Vache quelque breuvage pour la fortifier. En voici un excellent & bien simple, dont la recette nous est venue d'Angleterre : faites bouillir une pinte de suie de bois dissoute dans deux quarts de bierre douce faite sans houblon ; ajoutez-y une demi-livre de beurre frais : laissez un peu refroidir cette mixtion, & faites-la avaler à la Vache avec une corne : on peut en donner une autre dose trois jours après, si la premiere n'a pas fait assez d'effet : on peut encore se servir de la suie qui se trouve à l'entrée du four, en ramasser avec un balai la valeur d'une chopine ; la mettre bouillir dans trois pintes de la bierre ci-dessus, & y ajouter un quarteron de beurre frais. Lorsque la mixtion est refroidie, y ajouter une petite quantité de fleur de souffre : ce dernier médicament a un effet plus prompt. D'autres se contentent de donner à la Vache une bonne mesure de son détrempé dans de l'eau chaude, dans lequel ils mettent des balles de bled bien criblées, ce qu'on réitere soir & matin pendant huit jours ; avec de bon fourrage & de tems en tems un peu d'avoine, si c'est en été on lui donne de l'herbe fraichement coupée.

On doit faire avaler au jeune veau un jaune d'œuf cru, & ne le manier que le moins qu'on peut ; le laisser cinq ou six jours auprès de sa mere, afin qu'il tête tant qu'il veut : après ce tems on l'attache à l'écart & on le fait têter à certaines heures : huit ou dix jours après on mene paître la Vache & on retient le veau à l'étable, mais on le fait têter deux fois avant. Les veaux doivent têter deux ou trois mois : si la Vache

n'a pas assez de lait pour nourrir son veau, on lui donne du lait de Vache bouilli & quelques pelottes de pâte de farine ou de seigle.

Pour guérir l'enflure des Vaches, on doit fricasser du lard & de la bouze des Vaches qui se sont nourries d'herbes & non de foin & de paille, & appliquer cet onguent tout chaud en forme de cataplasme.

Lorsque les Vaches sont malades pour avoir mangé avec excès de l'herbe nouvelle au printems, on doit leur faire avaler plein un œuf de goudron avant de les envoyer au pâturage : ce remede les garantit des premieres impressions que fait sur elles cet aliment par sa fraîcheur; on doit même les garder à vue pour les empêcher d'en manger outre mesure, à quoi elles sont fort sujettes.

Pour engraisser les Vaches, on doit d'abord leur faire perdre le lait. Pour cet effet, on les saigne : d'autres leur donnent deux pintes de Verjus en deux fois. Il y a des Fermiers qui font saigner leurs Vaches à la nuque du cou, & leur frottent le dos avec de la thérébentine & du goudron mêlés ensemble.

Comme il est avantageux que les Vaches conçoivent dans un tems plutôt que dans un autre, pour profiter des pâturages & avoir plutôt du beurre; si on veut qu'une Vache couvre au tems qu'on desire, on doit lui faire avaler une quarte de bierre des plus fortes, & la conduire au taureau une heure après : au défaut de bierre, on peut lui donner une chopine ou deux d'eau-de-vie, selon la force de la liqueur.

On a vérifié & calculé que le profit clair qu'une Vache peut rapporter à un Fermier, toute déduction faite des frais de garde & de nourriture, & à mettre le beurre au plus bas prix, c'est-à-dire six sols, va au moins à 30 liv. par an : ainsi si un Fermier a vingt Vaches, elles lui produiront 600 liv. tous frais faits. On suppose même dans ce calcul qu'une Vache ne donne de crême par semaine que pour faire trois livres de beurre, quoiqu'une bonne Vache en donne assez pour en faire jusqu'à cinq. En outre, on y réduit les semaines à quarante par an, pour le tems que la Vache allaite son veau. Enfin, on n'y met point en ligne

de compte le produit du veau ; dont le moindre prix est de six liv. & d'autres au double ; ni le lait dont la famille profite, ni l'amandement des terres à quoi les Vaches servent : au reste les Vaches donnent du lait jusqu'à dix ou douze ans.

Autre maniere d'élever les Vaches pour en tirer beaucoup de lait, & selon la méthode pratiquée en Allemagne. 1°. Faire ensorte de n'avoir que des Vaches rousses & noires, car elles valent mieux que les blanches. 2°. Avoir un bon taureau, le bien nourrir, & ne lui montrer la Vache que lorsqu'il a trois ans. 3°. Garder seulement les veaux les plus forts, ce sont ceux de la troisiéme, quatriéme, cinquiéme portée ; il faut rejetter ceux de la premiere, & ceux que les Vaches donnent passé la douziéme. 4°. Préférer les Vaches qui ont huit dents à chaque machoire. Les marques d'une bonne Vaches sont les dents blanches, la poitrine large, la queue longue, le front grand, les yeux noirs, les nazeaux évuidés, les oreilles couvertes de poil, la trace du nombril large. 5°. Faire ensorte que les veaux tettent leur mere le plus longtems qu'il est possible, puis les nourrir de foin, & leur donner pour mêlange de farine & d'eau tiede, du lait aigre, de la lavure d'écuelle; mettre dans leur boisson des feuilles de genievre cuites avec leurs baies: les tenir dans un lieu chaud, les garantir de l'humidité & de l'ardeur du soleil ; les empêcher de manger de l'herbe au printems, mais les nourrir de feuilles de tremble, de saule, de cormier, d'orties cueillies depuis quelque tems ; & lorsqu'ils ont un an leur donner de la paille. 6°. Ne donner au taureau les genisses que lorsqu'elles ont quatre ans : puis les mettre à part : un seul taureau suffit pour quinze vaches, mais il ne conserve sa vigueur gueres plus de deux ans. Les Vaches maigres donnent beaucoup plus de lait que les grasses : il faut aussi leur donner du meilleur foin. 7°. Avoir soin de semer dans les pâturages du trefle, de l'angelique, de la pimprenelle, du cumin & de l'anis ; tenir les Vaches dans des étables qui ne soient ni trop basses ni trop étroites : elles doivent être aérées avec des fenêtres & des volets. 8°. mener paître les

troupeaux entre cinq & six heures du matin ; les mener boire entre neuf & dix ; ensuite paître jusqu'à midi, & partager l'après midi entre l'eau & le pâturage. 9°. Les étriller avec des étrilles de bois, surtout à l'approche du printems. Leur boisson ordinaire doit être d'eau tiede. Lorsqu'elles sont prêtes à vêler, on doit hâter la sortie du veau avec du safran, de la graine de chanvre, de la pelure d'oignon chaude : après qu'elles ont vêlé, leur donner une boisson composée de farine & de sel que l'on fait tiédir : la paille de ris augmente le lait. Les Vaches, quand elles sont bien nourries, donnent jusqu'à six pintes de lait en vingt-quatre heures. Le lait pour être bon, doit rester sur l'ongle. Il vaut mieux se borner à quelques Vaches bien choisies que d'en avoir un grand nombre de mauvaises.

On peut faire un bon trafic des Vaches : on doit pour cela, les aller acheter aux foires éloignées pour les avoir à bon prix, ensuite les donner à loyer pour trois ou six années, & depuis 6 jusqu'à 10 livres par an, quoiqu'elles n'aient couté chacune qu'environ 45 liv.

On retient même souvent dans ce marché le premier veau, & le Preneur s'engage de les rendre à la fin du bail saines & en bon état ; mais la mortalité qui peut arriver, tombe sur le Maître des Vaches : il est toujours plus sûr de passer un bail en bonne forme, lorsqu'on fait ces sortes de marchés.

Les Vaches mangent volontiers de la paille, & s'en contentent, à moins qu'on ne les ait accoutumées au foin : dans ce dernier cas, elles rebutteront ensuite même la meilleure paille, & le Fermier est obligé de les nourrir ainsi cherement, ou bien elles risquent de mourir de faim : il ne doit pas s'attendre que des Vaches mangent les unes après les autres, ou qu'un animal qui rumine mange les restes d'un autre ; mais ces restes ne sont pas perdus pour cela ; car quoiqu'ils n'en veulent pas, les animaux d'une autre espece les mangeront.

Autre observation. Un Fermier doit prendre de grandes précautions quand il veut chasser le bétail des

étables où il a été nourri au fourage sec, pour l'envoyer en pâture : car s'il ne s'en trouve pas suffisamment pour le nourrir, le bétail dépérit à vue d'œil; ainsi, avant de le faire sortir, il doit s'assurer s'il y a assez d'herbe pour le nourrir. Quand les gelées viennent au commencement de l'hyver, & que l'herbe dans les pâturages est couverte d'une rosée blanche pendant la matinée, il doit donner du fourrage sec à son bétail de bonne heure, afin qu'il ne soit pas tenté de manger l'herbe dans cet état, car elle n'est pas saine pour eux : par là, ils pourront attendre que le reste de la gelée blanche soit fondue par la chaleur du soleil; car la nature leur en donne du dégout, du moins ordinairement.

Autre observation. Dans le choix de la paille qui doit servir de fourrage, le Fermier doit toujours préférer celles des dernieres récoltes : plus la récolte a été du tems sur terre, plus les tuyaux en ont tiré de sucs; & plus la moisson a été faite tard, moins le soleil a eu de force pour épuiser le peu de suc qu'il y avoit dans les tiges. Il est constant que les tiges des graines qui demandent le moins de tems jusqu'à la maturité de l'épi, ne peuvent pas acquérir cette perfection & cette force qu'elle auroit dans celles qui sont neuf ou dix mois à croître : d'où il suit que, plus la tige d'une plante reste long-tems vivante & reçoit de nourriture, meilleure elle est à la fin en séchant. On doit encore remarquer que le bétail préfere toujours la paille nouvellement battue à celle qui l'a été depuis quelque tems, & elle est plus nourrissante. Un Fermier ne doit pas manquer de profiter de cette circonstance, parceque la saison de battre le grain & celle de nourrir le bétail au sec, tombent au même tems; ainsi c'est au Fermier à profiter de cet avantage.

La graisse de Vache ramollit & résout : sa fiente est rafraîchissante & propre pour les tumeurs enflammées, brûlures, piquures d'abeilles & guêpes. Son suc est salutaire dans la colique & la pleurésie.

VALLÉES. (Pays de) Les terres situées dans les Vallées sont d'un rapport facile & d'un profit continuel

elles demandent moins de dépenses que les plaines; elles sont très lucratives quand on peut les charger de bestiaux, parcequ'on les y engraisse aisément à cause de l'abondance des pâturages. Les arbres fruitiers & aquatiques y viennent promptement & en quantité; mais ces sortes de pays sont exposés aux crues d'eaux & de rivieres, contre lesquelles il faut se précautionner par beaucoup de travail; d'ailleurs les vues y sont bornées, & l'air n'y est pas ordinairement fort sain.

VALERIANE. Plante d'un grand usage en Médecine : elle est de deux sortes, la grande Valeriane, & la Valeriane sauvage. On cultive la premiere dans les jardins : sa tige est haute d'une coudée, ses fleurs ressemblent à celles du narcisse, mais sont plus grandes. Cette plante est vulnéraire : son usage est dans la débilité de la vue; elle est bonne dans la peste, la pleurésie, l'obstruction du foie, la jaunisse, les vapeurs : les feuilles pilées & appliquées appaisent les douleurs de la tête, corrigent la malignité des bubons, tirent les bales, & les épines enfoncées dans la chair. La racine de la grande Valériane sauvage est spécifique contre l'épilepsie.

VANNEAU. Oiseau gros comme un pigeon : il a sur la tête une espece de crête noire, le col verd, & le corps bigarré de bleu, de noir & de blanc. Le tems de les chasser est dans le mois de Novembre : on en trouve près des rivieres & des lacs. Ils sont bons à manger; on peut se dispenser de les vuider, comme la becasse & l'alouette : on en prend beaucoup d'un coup de filet.

VAPEURS. On appelle ainsi une maladie qui attaque tant les hommes que les femmes. Au reste, on donne le nom de vapeurs à une infinité de maux qui ont des symptômes fort différens : en général, ce mal provient la plupart du tems, de la mélancolie, & cause divers maux dans ceux qui en sont attaqués. Les uns éprouvent un grand dérangement dans l'estomac : ils sont sujets à des vents ou rôts très fréquens, ainsi qu'à des baillemens violens; dans les autres, le genre nerveux est affecté, ce qui produit encore diverses incommodités, comme la tristesse, la peur sans sujet raisonnable; la crainte de tomber, ou qu'il ne nous

arrive quelque fâcheux accident, si on est seul dans une chambre; l'ennui involontaire, une déplaisance générale de ce qui peut amuser les autres. Le mal hypocondriaque a un grand rapport avec les Vapeurs, & on peut conjecturer que tous les remedes qui vont à remettre l'estomach en bon état & à lever les obstructions de la rate & du foie, sont très propres à guérir les Vapeurs; mais le souverain remede & le plus généralement ordonné par les Médecins, c'est la dissipation, le grand air, les voyages, le changement de lieu, les courses à cheval, la chasse en compagnie, quelque affaire qui nous attache l'esprit par le vif intérêt qu'on y prend, ou diverses choses à faire qui nous obligent d'aller d'un lieu à un autre : en un mot, tout ce qui secoue le corps, qui le tire de l'uniformité de son assiette, qui réjouit l'ame, qui donne un nouveau ton aux esprits, aux nerfs, à toute l'économie animale.

Voici cependant quelques remedes pour ce mal. Pilez dans un mortier une poignée de lierre terrestre, & autant d'armoise : mettez-les infuser dans trois chopines de vin blanc pendant quelque tems; prenez en un verre le matin à jeun, & demeurez deux heures après sans rien prendre.

Ou prenez dans un bouillon deux ou trois cuillerées de suc de chicorée, de verveine, de fumeterre & de cerfeuil. *Voyez* HYPOCONDRIAQUE.

Pour appaiser les Vapeurs des femmes, l'eau de mélisse en maniere de thé est fort bonne. L'eau de la Reine d'Hongrie, depuis une demie-dragme jusqu'à deux dragmes. L'eau de canelle, depuis une dragme jusqu'à cinq. L'eau de fleur d'orange, depuis une dragme jusqu'à une once. L'élixir antiépileptique, depuis quatre gouttes jusqu'à vingt. L'esprit de vin camphré, depuis deux gouttes jusqu'à huit.

VASSAL. Celui-là est Vassal d'un Seigneur, lorsqu'il a une terre noble qui releve de ce même Seigneur, car il n'y a point de terre sans Seigneur. Le Vassal est tenu de faire la foi & hommage à son Seigneur : rendre l'aveu & dénombrement, & payer les droits utiles dans les mutations qui arrivent de la part du

Vaſſal ; comme les droits de relief & de quint, & autres.

Mais dès que le Vaſſal ceſſe d'être poſſeſſeur du fief, ſon obligation de fidélité & autres ceſſent & ſont éteintes.

VAUTOUR, oiſeau de proie. *Voyez* OISEAU DE PROIE.

VEAU. *Voyez* VACHE.

Après que les Veaux ſont nés, on doit les faire tetter trente ou quarante jours : lorſqu'on veut les vendre aux Bouchers, mais ſi on veut les élever, il faut les faire tetter deux mois.

On appelle Veaux de lait ceux qui n'ont point encore mangé de foin, & Veaux de riviere ceux qui ſont fort gros, qu'on éleve du côté de Rouen, & qu'on nourrit de lait. Si on veut élever des Veaux & des geniſſes pour en faire commerce, il faut examiner ſi on a aſſez de pâturages & de fourages pour les nourrir : choiſir les Veaux & les geniſſes les plus robuſtes, pour avoir des bœufs de labourage : ceux qui ſont nés depuis le mois de Mars juſqu'au mois de Juin ſont les plus forts. Dès qu'on les a ſevrés, on doit leur donner du meilleur foin ; les mener paître l'été tout le long du jour, & les enfermer la nuit dans des étables à part. L'hyver on doit tenir l'étable bien chaude, & leur donner de tems en tems, outre le fourage, du ſain-foin & de la luzerne ; les emmuzeler quand on les mene aux champs avec leur mere. A deux ans on doit les châtrer ; on laiſſe entiers deux ou trois des plus forts pour remplacer les taureaux : on choiſit un tems doux pour cette opération ; on doit pour cela tenir ferme avec un petit fer les nerfs des teſticules ; enſuite prendre les bourſes, y faire une inciſion, couper les teſticules, mais on laiſſe l'extrêmité qui tient aux nerfs : on frotte la plaie de cendres, on y applique une emplâtre ; on nourrit le veau pendant trois jours de foin haché & de ſon mouillé ; au troiſieme jour on met une autre emplâtre de poix fondue, de cendres mêlées avec de l'huile d'olive : à trois ans, on le vend ſi on veut, ou on le dreſſe pour le joug.

Longe de Veau. On peut la faire cuire à la broche

enveloppée de papier : quand elle est cuite, on y sert dessous, si on veut, une poivrade : on peut aussi la mettre à la braise avec des bardes de lard, & l'assaisonnement nécessaire. On y met la Longe de maniere néanmoins que le côté du rognon soit en haut, on la couvre de tranches de veau & de bardes de lard : on couvre la casserolle ; on y met du feu dessus & dessous : la Longe étant cuite, on la tire & on la met égouter ; on la dresse dans un plat, & on y jette un ragoût de ris de veau & des champignons, truffes, mousserons, &c.

Poitrine de Veau, on l'accommode de différentes façons, comme en fricassée de poulets. Pour cet effet, coupez-la par morceaux : faites-la dégorger dans l'eau, puis blanchir : passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, bouquet, champignons, pincée de farine : mouillez-la de bouillon ; étant cuite & dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œuf délayés avec du lait, & mettez dessus un filet de verjus.

On peut encore la mettre en ragoût de cette sorte. Passez-la d'abord au roux : faites-la cuire dans une casserole avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, gerofle, muscade, fines herbes : lorsqu'elle est cuite, prenez des champignons avec un peu de farine ; passez-les à la poelle avec le même lard qui a servi pour la passer au roux, & mêlez le tout.

Fraise de Veau. On doit la faire cuire de la même maniere que la tête : on peut la manger frite, & pour cela on la dégraisse, on la coupe par petits morceaux que l'on trempe dans une pâte & que l'on fait frire : on peut aussi la servir à différente sauce.

Foie de Veau à l'étuvée. Coupez par tranches, de l'épaisseur d'un doigt, un foie de Veau bien blond, après en avoir ôté les nerfs : faites fondre du beurre dans une poelle, & mettez-y cuire les morceaux de foie assaisonnés de sel & poivre : étant cuits d'un côté, retournez-les de l'autre, puis retirez-les de la poelle : mettez-les cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, le tout haché & remué dans la poelle, ajoutez-y une pincée de farine : mouillez-le avec un demi-septier de vin.

Rouelle de Veau, maniere de l'apprêter entre deux plats. Prenez un morceau de rouelle de Veau bien épais : lardez-le de gros lard, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel & poivre : mettez-le dans une casserole couverte, & faites-le cuire à petit feu dans son jus : ajoutez-y un oignon & deux racines : lorsqu'il est cuit, dégraissez le peu de sausse qu'il a rendu, & mettez-la sur le morceau de veau.

Rouelle de Veau à la braise. Prenez des rouelles de veau un peu épaisses, piquez-les avec une lardoire de bois, & que les lardons soient assaisonnés d'un peu de persil, ciboule hachées avec fines épices, sel & poivre : garnissez le fond d'une cassetole de quelques petites bardes de lard ; arrangez-y les tranches de veau par-dessus ; faites d'abord un feu modéré afin que la viande sue : faites-lui prendre couleur des deux côtés : mettez-y un peu de farine, & mouillez de bon bouillon clair. Le Veau étant cuit, dégraissez & liez-le avec une liaison de deux ou trois jaunes d'œuf.

Maniere de faire un fricandeau de Veau. *Voyez*. FRICANDEAU.

Ris de Veau, ils entrent dans une infinité de ragoûts : on les fait dégorger dans l'eau tiede, & on les fait blanchir un demi quart d'heure dans l'eau bouillante.

Cotelettes de Veau en caisse. Prenez six ou huit cotelettes de Veau : appropriez-les ; parez-les de leurs os : faites-les blanchir sur le feu dans une casserole où vous aurez mis du lard ratissé, gros comme un œuf de beurre frais, avec persil, ciboule, champignons, fines herbes, sel, poivre, muscade : faites-leur prendre goût : faites une caisse de papier, arrangez-y une farce comme pour des petits pâtés : recouvrez-les un peu de farce : mettez de la mie de pain par-dessus avec un peu de beurre fondu, & faites-les cuire au four sur une feuille de cuivre : étant cuites, servez les avec un jus de citron.

Tête de Veau. Maniere de l'accommoder. Otez-les machoires : faites dégorger la tête une nuit entiere dans l'eau : faites-la blanchir, ensuite cuire avec une

eau blanche où l'on a délayé une poignée de farine, & que l'on a fait bouillir avant d'y mettre la tête : assaisonnez de sel, poivre, bouquet garni, deux oignons, carotes, panais. La tête étant cuite ; mettez-la égouter, découvrez la cervelle, & servez-la avec une sausse au vinaigre.

Maniere de couper les divers morceaux de Veau. 1°. La Longe, on coupe le filet en travers par petites tranches, & le rognon par petits morceaux, au-dessous de celui-ci est un petit filet fort délicat. 2°. Le Quasi, par petits morceaux avec ses petits os. 3°. La Poitrine, en travers, en séparant les côtes des tendons par les endroits où le couteau ne résiste pas ; le tout après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre. 4°. Le Carré par cotelettes, en prenant le joint. 5°. L'Epaule par tranches dessus & dessous : il y a une petite noix en dessous de l'épaule sur la gauche qui est un morceau délicat. Le bon veau est blanc & gras.

VEAUTRAIT. On appelle ainsi un équipage complet pour la chasse des bêtes noires : il est composé de lévriers d'attache, & de meutes de chiens courans.

VEGETATION. On entend par ce mot l'action par laquelle les plantes & les arbres se nourrissent, croissent, fleurissent & se multiplient par leurs graines. Les principes de la Végétation sont les sels, l'eau & la chaleur : les sels qui nagent dans l'air & circulent dans toute la nature, sont la base de la seve, car la séve dépouillée de ses sels, se reduiroit à de l'eau toute pure : l'eau qui provient de la rosée ou de la pluie, ou des exhalaisons de la terre, dissout & détrempe ces sels ; enfin, la chaleur qui s'éleve des entrailles de la terre, ou qui est produite par le soleil, les met en action, dilate les pores de la plante, ouvre les passages, & éleve les sucs dans la tige ; sans ces deux secours la seve est réduite à des sels qui n'ont plus d'action, ou plutôt ce qu'on appelle seve ou suc nourricier ne subsiste plus, car toute production où il y aura cessation de seve doit mourrir. Cependant quoiqu'en hyver les arbres soient dans l'inaction, la seve n'en subsiste pas moins, mais le froid l'empêche de circuler & de se changer en nourriture ; d'ailleurs,

les sels de la terre étant détrempés par l'eau, entrent dans la racine des plantes; ils y fermentent pendant l'hiver, & le soleil qui survient, dilate les pores de la plante. *Voyez* TERRE.

VEGETAUX. C'est le nom qu'on donne à toutes sortes de plantes, racines & arbres, qui prennent croissance dans la terre.

VEINE. Vaisseau fort mince du corps qui contient le sang.

VEINE rompue. Remede. On doit d'abord saigner le malade, lui faire prendre des potions vulnéraires.

VENAISON. On appelle ainsi les bêtes fauves & noires, comme cerfs, chevreuils, sangliers, on dit aussi que tel tems est celui de la Venaison, pour dire que ces bêtes sont le plus en chair, & plus aisées à forcer.

VENDANGES. On appelle ainsi le tems de la récolte du vin & les divers travaux nécessaires pour cueillir le raisin & faire le vin. Les Vendanges demandent des préparations d'un grand détail : on doit de bonne heure faire sa provision de la quantité de poinçons ou tonneaux dont on juge qu'on aura besoin, & les prendre bien conditionnés & de jauge : faire faire les réparations nécessaires aux pressoirs & aux cuves; se précautionner d'un cuvier, de pelles de bois, fourches de fer, de pots d'osier de la grandeur d'un seau, de sébilles de bois, d'entonnoirs, de panniers, de hottes.

Tems de la Vendange. On doit attendre la parfaite maturité du raisin pour vendanger, autrement le vin seroit âcre & ne seroit pas de garde. Le vrai tems de cette maturité est quand le grain commence à s'attendrir. Pour cet effet, on visite les vignes; on touche le raisin : on le presse entre les doigts; si le grain étant ouvert, le pepin en sort dépouillé de sa chair, & si le jus colle les doigts, c'est une marque d'une parfaite maturité pour les vins rouges, mais trop grande pour les vins gris de Champagne; il ne faut pas même que cette maturité le soit à l'excès pour les vins rouges, car alors le vin seroit trop doux, & ne seroit pas de durée. Au reste, on ne peut vendanger qu'après le ban

des Vendanges : ce ſont les Seigneurs des lieux, chacun dans leur reſſort, qui ont droit de l'indiquer, mais avec connoiſſance de cauſe, après avoir entendu le rapport de Gens experts & des principaux Habitans ; mais il n'eſt pas permis à un chacun de retarder le jour de ſes Vendanges : ceux qui ont des clos de vignes à part ſont exceptés de cette regle.

La cueillette du raiſin pour les vins rouges doit être faite trois heures après le lever du ſoleil & la diſſipation de la roſée, & autant qu'on peut pendant le plus chaud du jour, le vin en a bien plus de force & de couleur, & ſe conſerve plus long tems. A l'égard des vins gris de Champagne, on doit vendanger pendant la roſée ou des jours de brouillard, & tâcher de prévenir la chaleur du jour, parceque la roſée, & ſurtout le brouillard, attendriſſent beaucoup le raiſin, enſorte que tout tourne en vin, & on en recueille bien davantage.

Les raiſins qui font le meilleur vin, ſont ceux dont les grains ne ſont pas ſerrés parcequ'ils mûriſſent plus parfaitement. On doit préférer les ciſeaux à la ſerpette, parceque celle-ci ébranle le raiſin & fait tomber tous les meilleurs grains : au reſte, il vaut infiniment mieux vendanger ſéparément le raiſin blanc & le rouge.

Dans certains pays on cueille les raiſins noirs ſéparément des blancs, & on met à part les raiſins de peu de valeur, pour en faire du vin commun : en d'autres, on cueille indiſtinctement tous les raiſins.

A l'égard de la maniere de fouler les raiſins, chaque pays a ſa maniere ; il y en a où on les foule dans la vigne même : en d'autres, on apporte la Vendange à la maiſon ſans l'écraſer, & on la foule à meſure. En certains, & particulierement pour le vin rouge ; on égrappe les raiſins à meſure qu'on les verſe dans les tonneaux pour les tranſporter enſuite ; on les foule avec une pillette de bois, juſqu'à les réduire en vin, après quoi on renfonce le tonneau : enfin, en d'autres on fait uſage d'un grand crible d'archal pour couler le vin.

Voyez la suite des travaux de la Vendange à l'article du vin.

VENDOISE. Poisson assez semblable à la carpe : il est blanchâtre, plus applati, a le museau pointu, est d'un meilleur goût que la carpe, mais il n'est pas si commun : on le trouve dans les mêmes lieux que la carpe, & on le pêche de même.

VENTE publique; il y en a de deux sortes, la Vente forcée & la volontaire : la Vente forcée est celle qui se fait par autorité publique par un Huissier ou Sergent, en conséquence d'une saisie de meubles dans le plus prochain marché public, aux jours & heures ordinaires : ce jour & heure doivent avoir été signifiés à la personne du Débiteur. 2°. Il faut qu'il y ait huit jours entre l'exécution & la vente. 3°. Qu'il y ait un déplacement, c'est-à-dire, que les meubles aient été mis hors de la possession du Débiteur & sans fraude.

La Vente volontaire est celle qui se fait en public par un Huissier, au lieu & jour que veut choisir celui qui la fait faire de son bon gré; mais il faut en avoir obtenu la permission du Juge, & ce par Requête, à laquelle doit être attaché un mémoire des choses qu'on veut vendre.

VENTE par décret. C'est celle qui se fait d'un immeuble, en conséquence d'une saisie réelle suivie des formalités requises. *Voyez* DÉCRET.

VENTES. *Voyez* LODS & VENTES.

VENTS (les) ne sont autres choses que l'air agité & porté avec vîtesse d'une contrée à une autre. On compte quatre Vents cardinaux : le Sud, qui vient du Midi; le Nord, qui vient du Septentrion; l'Ouest, qui vient du Couchant ou Occident; & l'Est, qui vient de l'Orient.

Entre ces quatre Vents on en place encore quatre autres, & qui ont leur nom composé des deux entre lesquels chacun est situé; savoir le *Nord-est*, le *Nord-Ouest*, le *Sud est* & le *Sud-Ouest* : il y a encore d'autres divisions de Vents, mais qu'il seroit inutile de rapporter.

Les Vents ont beaucoup de puissance pour changer

la constitution de l'air, & ils en ont aussi beaucoup pour varier la constitution de nos corps, sur-tout le Vent du Nord & celui du Midi. Tous ceux qui se sont appliqués à la connoissance des divers moyens capables de conserver la santé, en ont fait l'expérience.

Nature des Vents relativement à la constitution de nos corps & des biens de la terre; & 1°.

Le Vent du Midi ou du Sud. Comme ce Vent n'arrive dans nos contrées qu'après avoir traversé des pays fort chauds, il amene ordinairement des pluies chaudes, des orages, & une chaleur violente: ainsi la respiration est alors génée, les vaisseaux se gonflent & les corps transpirent abondamment: les viandes se corrompent bien vîte lorsque ce vent souffle; & s'il regne long-tems, il attaque particulierement la tête, & cause des vertiges, des pesanteurs, des lassitudes extrêmes. Les arbres qui sont exposés au Midi ont une écorce beaucoup plus fine, & ils ont plus de sucs que ceux qui sont situés au Nord: les bâtimens même exposés au Midi, sont plutôt détruits que ceux qui regardent le Nord. Cependant ce Vent est le plus favorable pour l'agriculture, sur tout lorsqu'il s'agit d'ensemencer les terres & de transplanter les arbres.

2°. Le Vent du Nord. Comme ce Vent ne traverse que des pays froids, il soufle un froid cuisant & il est fort sec; ainsi il donne plus de ressort à tout l'atmosphere, il resserre les pores, condense les fluides & empêche la trop grande dissipation des humeurs; il est plus salutaire pour le corps des animaux que pour les végétaux; cependant lorsqu'il domine long-tems, il fait sentir ses effets à la poitrine; il produit des fluxions, des toux, des enrouemens, des douleurs de côté, des frissons, &c. il est encore plus nuisible aux biens de la terre; ainsi il ne faut ni planter ni semer lorsqu'il souffle, parceque les sucs de la terre sont trop condensés. On sait que le côté des jardins exposés au Nord est peu propre à porter des fruits; il décide presque toujours de l'abondance de la récolte des fruits, de celle de la moisson, & de la qualité de la vendange.

3°. Le Vent du Couchant donne des pluies longues abondantes, produit toutes sortes de fievres & affecte

les

les corps cacochimes, mais il est moins pernicieux que le Vent du Midi, qui dispose tous les fluides à la corruption.

4°. Le Vent qui est à l'Est est celui qui est le plus favorable à la santé, parcequ'il rend l'air serein, & ne donne qu'un dégré modéré de chaleur.

En général, il y a toujours à craidre pour la santé, lorsque la vicissitude qui arrive dans les Vents est subite, quoique cette même vicissitude soit nécessaire pour entretenir la vie & l'action tant des animaux que des végétaux, qui languiroient si l'air avoit toujours les mêmes qualités.

VENTRE, flux de Ventre, mal de Ventre. *Voyez* colique, dévoiement, diarrhée, dyssenterie, lienterie.

Remede pour lâcher le Ventre. Prenez de la mie de pain, faites-la rôtir au feu, arrosez-la d'huile d'olive, & mangez-la le matin à jeun pendant deux ou trois jours.

Remede pour resserrer le Ventre. Faites bouillir deux onces de rapure de corne de cerf dans une pinte & demi d'eau, & jusqu'à la réduction du tiers. Passez la liqueur, & puis ajoutez-y trois onces de sucre deux onces d'eau rose, une once de suc de grenades aigres, & un gros de santal citrin réduit en poudre; faites bouillir ce mélange un petit quart-d'heure; laissez-le réfroidir : donnez de cette gelée au malade par cuillerées.

VERD DE-GRIS ou VERDET. C'est une rouillure de cuivre qui se fait en le mouillant avec du vin ou du vinaigre, c'est-à-dire, en suspendant de petites plaques de cuivre sur la vapeur du vinaigre dans un vaisseau fait exprès, après quoi on ramasse le Verd-de gris qui s'est formé sur ces lamines. En Languedoc & en Provence, où on en fait un grand commerce; on fait le Verdet en faisant divers lits de ces petites plaques de cuivre, avec des grapes dépouillées de leurs grains : on les laisse ainsi en macération jusqu'à ce qu'elles soient couvertes en partie d'une rouillure verte; on racle cette rouillure, & on fait encore de nouveaux lits du reste du cuivre

VERGE D'OR. Plante qui croît dans les bois & lieux humides : sa tige est haute de trois pieds ; ses fleurs dispersées en épi d'une couleur dorée : les feuilles & les fleurs de cette plante sont vulnéraires. On s'en sert contre la dyssenterie & le crachement de sang, la pourriture des gencives, le branlement des dents & les ulceres.

VERGER. On appelle ainsi un terrein qu'on réserve à côté du potager, & destiné pour les arbres de plein vent, & autres qui ne peuvent pas trouver place dans le potager, comme les hautes tiges qui nuiroient par leur ombrage aux espaliers & aux légumes. Dailleurs, ces fruits qui viennent naturellement sur une haute tige en plein air sont toujours d'un meilleur suc, & plus délicats. Ces sortes d'arbres n'étant jamais taillés, la seve s'y partage dans un plus grand nombre de branches. 2°. On met dans le Verger les especes de poires, qui étant en espalier pourroient être cotoneuses, comme le doyenné, la louise-bonne, les abricotiers, les pommiers, les amandiers, les mûriets, &c.

Les Vergers sont d'un grand profit, parceque les âbres y donnent du fruit abondamment & de meilleur goût, sur-tout lorsqu'on y fait parquer ou paître les bestiaux.

VERJUS. Liqueur exprimée du raisin verd : il est rafraîchissant & astringent, excite l'appétit : il peut servir aux fiévres ardentes.

Les especes qu'on en cultive dans les potagers sont le bourdelais, le chasselas, le corinthe & muscat : on plante, on taille, & on provigne les uns & les autres de la même maniere en Janvier, Février & Mai. A la mi-Juillet on en lie les branches à quelque treillage : on ne leur laisse en les taillant que trois ou quatre belles branches, & on ne les tient longues que de quatre yeux.

Compote de Verjus. Prenez deux livres de Verjus du plus gros : fendez-le par le côté ; ôtez-en les pepins : jettez-le à mesure dans l'eau fraîche, puis faites-le égouter ; jettez-le dans une poelle d'eau bouillante ; quand il sera tout monté sur l'eau ôtez-le du feu : laissez-le réfroidir ; remettez-le sur le feu un moment

pour le faire reverdir; faites-le égouter & mettez-le dans une livre de sucre clarifier légerement : faites-lui prendre deux ou trois bouillons; ôtez-le du feu & écumez-le. Le syrop ne doit point être trop cuit

Gelée de Verjus. Prenez, par exemple, quatre livres de Verjus bien mûr : mettez le dans une poelle avec un demi-septier d'eau; écrasez-le un peu & le mettez sur le feu : faites-le bouillir cinq ou six bouillons; étant amorti; jettez le sur un tamis pour l'égouter, en le pressant un peu avec l'écumoire: sur chopine de jus il faut trois quarterons de sucre à la forte plume, dans lequel vous jetterez votre jus; puis faites lui prendre un bouillon, écumez-le & l'empotez.

Marmelade de Verjus. Prenez quatre livres de Verjus qui ne soit pas trop mûr : égrenez le; jettez le dans une poelle d'eau bouillante pour le faire blanchir & reverdir. Quand les grains sont montés au dessus de l'eau, couvrez votre Verjus d'un plat : tenez-le sur de la cendre chaude pendant deux heures; laissez-le refroidir dans la même eau : mettez-le égouter, passez-le au tamis : faites dessécher votre marmelade sur le feu. Quand elle est bien desséchée; ôtez-la de la poelle; passez-la, faites cuire autant pesant de sucre à cassé : incorporez-le avec le fruit; faites frémir le tout, & l'empotez tout chaud.

VERMICHELLI. Espece de pâte qui nous vient d'Italie & de Provence, & dont on fait de fort bonnes soupes. Cette pâte est faite avec de la fine farine, de l'eau bouillante & des blancs d'œuf: on forme cette pâte en petits filets qui ressemblent à des vers; si on met des jaunes d'œuf & du safran, le Vermichelli est jaune; car il y en a de blanc & de jaune.

VERMICULAIRE ou petite Joubarbe. Plante qui croît sur les murailles & dans les lieux pierreux : elle jette quantité de petites branches fort minces : ses feuilles ont beaucoup de suc, & ses fleurs sont jaunes. Cette plante est chaude & d'une saveur fort âcre : elle est fort bonne contre le scorbut à raison de son sel volatil, & le mal hypocondriaque; son suc guérit les fiévres intermittentes.

VERMINE, poux, ou autres insectes qui s'attachent à la peau & causent des démangeaisons. Remede pour s'en délivrer. Mêlez du mercure avec du vieux oing jusqu'à ce que l'on ne le voie point, alors le vieux oing devient tout bleu : frottez en les endroits où il y a de la vermine, & le lendemain elle est morte.

VEROLE (la) est la maladie vénérienne qui se contracte par un commerce charnel avec des personnes débauchées.

Cette maladie est terrible : son nom seul inspire de l'horreur à l'homme vertueux. Ses suites sont d'une conséquence extrême, car si on la laisse vieillir, elle est regardée comme un mal incurable ; & son poison, quoique lent dans sa marche, fait enfin tomber le corps en pourriture.

Les bornes de cet Ouvrage ne nous permettent pas d'entrer dans le détail qui seroit nécessaire pour donner une idée d'une maladie de cette conséquence, parcequ'elle a une infinité de branches, à vouloir la suivre dans ses progrès, & que les remedes que nous serions en état d'indiquer nous meneroient trop loin.

Mais indépendamment de cette raison, le but principal que nous nous sommes proposé dans cet Ouvrage, ayant été de traiter de l'administration & de la culture des biens de campagne ; & accoutumés à écrire sur des matieres qui ne présentent que des objets purs & conformes à l'innocence des champs ; nous avons cru devoir passer rapidement cet article, & n'être point obligés de parler d'une maladie qu'on a honte même de nommer ; qui d'ailleurs n'infecte de sa lepre que les Villes & les Cités, où le luxe, l'oisiveté, l'intempérance fournissent de si fortes armes à la volupté, qui au contraire, semble respecter l'humble toît du Laboureur, parceque ses mœurs simples, sa vie frugale, ses travaux arrosés de ses sueurs, lui dérobent tout accès, & le mettent à l'abri de ses moindres atteintes.

VEROLE (la petite) vient d'un mauvais levain qui circule dans la masse du sang, & qui ayant acquis un certain dégré de maturité, fermente, se sépare du sang & produit des pustules sur la peau. Cette maladie

eſt fort contagieuſe & dangereuſe pour ceux qui la gagnent par l'air contagieux qu'elle communique.

Comme il y a pluſieurs maladies qui reſſemblent à la petite Vérole à quelques égards, le vulgaire les confond mal à propos avec elle : on doit donc pour cela connoître les ſignes qui caractériſent une véritable petite Vérole. Cette maladie eſt accompagnée d'une fiévre inflammatoire, peſtilentielle, épidémique, toujours contagieuſe : ſon cours eſt régulier, marqué par quatre tems ou périodes très diſtincts : le premier, celui de la contagion ; le ſecond, de l'éruption ; le troiſieme, de la ſuppuration ; le quatrieme, de la deſſication. Le tems de la contagion ou appareil, eſt ordinairement de quatre jours ou trois jours & demi. La durée de ces quatre périodes va à quinze jours : la criſe ſe fait ſur la peau en forme de boutons ou puſtules remplies d'un pus jaune bien formé, lorſqu'elles ſont à leur point de maturité : le tems de l'éruption finit lorſque le pus ſe montre à la tête des puſtules, ce qui arrive ordinairement le huitieme jour de la maladie. Ces puſtules dans la vraie petite Vérole, lorſqu'elle n'eſt pas ſimple & fort diſcrette, font un progrès lent en groſſeur & en élévation : elles ne paroiſſent d'abord qu'entre la peau & l'épiderme : elles ne ſortent ordinairement qu'après deux jours de fievre aux enfans ; & trois ou quatre aux adultes. Il y a toujours une diminution conſidérable de la fievre & des accidens quand l'éruption eſt évacuée ; il y a encore une fievre ſecondaire dans la petite Verole la plus benigne, au commencement de la ſuppuration. Enfin, chaque bouton ſuppure bien ou mal, ſelon que le caractere des humeurs eſt bon ou mauvais. D'après ces ſignes, il eſt aiſé de comprendre que les autres maladies éruptives, comme celle qu'on appelle petite Verole volante, ou variolette, ne ſont point la vraie petite Verole, quoique les boutons imitent par leur couleur & leur figure, les puſtules de la véritable ; car ces boutons ſe diſſipent promptement ſans produire ni pus ni ſéroſité : d'ailleurs, la petite Verole Volante n'a ni la durée, ni la marche, ni le venin dangereux de la véritable.

La petite Vérole maligne est celle où les boutons sont les uns auprès des autres, & même sont entassés : elle est accompagnée de fievre ardente, quelquefois même de pourpre.

La volante n'a qu'un très petit nombre de bout dispersés, & n'a presque jamais de suites fâcheuses.

Les signes de la petite Vérole en général sont la fievre, l'assoupissement, les vomissemens, les maux de tête.

L'éruption se fait ordinairement le troisieme ou le quatrieme jour, & les pustules ou boutons se multiplient pendant trois jours. Ils grossissent les trois autres suivans : ils deviennent blancs & purulens trois jours après : dans le tems de cette suppuration la fievre revient, mais elle cesse peu-à peu ; ils se déssêchent & tombent les trois derniers, c'est-à dire, vers le douzieme ou quinzieme jour.

La petite Vérole est funeste & devient mortelle lorsque son venin ne peut sortir pour faire une bonne éruption, ou du moins qu'il en reste une partie dans le sang.

Les remedes qu'on doit employer d'abord sont ; 1°. un lavement ordinaire ; 2°. si l'assoupissement & la difficulté de respirer sont considérables, on aura recours à la saignée du bras, & s'ils continuent, on donnera un vomitif ; 3°. dès que l'éruption commence on doit donner des potions cordiales ou des sudorifiques pour chasser le levain au de-hors par les sueurs. *V.* Sudorifiques.

Par exemple, le fiel de porc préparé : on en donne cinq grains pour les enfans, dix ou douze pour les adultes, délayés dans un peu de ptisane ; ou couvre le malade plus qu'à l'ordinaire, & on ne le change point de linge. On réitere la prise au bout de six heures jusqu'à ce que les boutons sortent, & lorsqu'ils commencent à se flétrir & à tomber, on n'en donne qu'une prise par jour, le tout jusqu'à guérison. Pendant les sueurs on donnera un demi gros de confection d'hyacinte de quatre en quatre heures ; on se contentera même de ce dernier remede dans les commencemens, sans avoir recours aux sudorifiques, sur-tout si les

boutons, ſortent avec facilité, & que la fievre ne ſoit pas violente. La Rougeole doit être traitée de la même maniere.

Mais ſi la petite Vérole eſt maligne & pourpreuſe, ce que l'on connoît par la fievre violente, l'aſſoupiſſement, le tranſport au cerveau, les inquiétudes extraordinaires, on ſaignera du pied; mais dans le tems de l'éruption, on aura recours aux vomitifs; & ſi le malade eſt trop foible, aux purgatifs : le tout avec prudence & juſqu'à une évacuation ſuffiſante, après quoi on peut faire uſage du fiel de porc.

Si malgré cette conduite les accidens deviennent plus mauvais, comme ſi la fievre redouble; ſi les puſtules du viſage s'applatiſſent & ſont marquées de noir au milieu; s'il ſe fait une éruption de petits boutons comme de grains de millet; s'il ſe fait une révolution dans la maladie, cauſée par le tonnerre ou quelque frayeur; ſi le pouls devient petit & inégal; s'il y a du délire ſuivi de mouvemens convulſifs, on ſupprimera les remedes ci deſſus, & on aura recours aux cordiaux les plus ſpiritueux, tels que l'élixir thériacal, le lilium, &c. *Voyez* CORDIAUX.

Pour préſerver les yeux de tous facheux accidens, on doit uſer d'un collyre fait de ſafran mêlé avec de l'eau de plantain. Pour les violens maux de gorge cauſés par les puſtules, on fait gargariſer la bouche avec de l'eau d'orge & du miel : pour le gonflement du nez, on débouche les narrines avec de l'huile roſat.

Pour aller au-devant de la difformité du viſage que cauſent les trous de la petite Vérole, on doit le baſſiner ſoir & matin avec de l'huile d'amandes douces & de l'eau d'orge, dès que les grains de la petite Vérole commencent à blanchir & juſqu'au neuvieme jour; alors on appliquera ſur le viſage une purée de lentilles de l'épaiſſeur d'un écu, & on l'y laiſſera juſqu'à ce qu'elle tombe par écailles, après quoi on oindra le viſage avec de la pommade de vieux lard juſqu'au ſeizieme jour, & puis avec de la pommade blanche.

Au reſte, tant que la fievre dure, on ne doit nourrir le malade qu'avec des bouillons faits avec du bœuf,

du veau & de la volaille. La boisson doit être d'une prisane faite avec la racine de scorsonnaire, des lentilles, du chiendent & de la réglisse : après la fievre cessée, on le nourrira de potage, d'œufs frais & autres alimens légers, avec du vin trempé jusqu'au vingt-unieme jour, ensuite on le purgera convenablement. *Helvet. Traité des Maladies.*

Au reste, les petites Véroles benignes sont les plus ordinaires : elles guérissent la plupart du tems étant confiées aux seules ressources du régime & de la nature. A l'égard de celles qui sont dangereuses & dont le cas est plus rare, elles ont besoin de tous les secours de l'art & de toute l'intelligence d'un Médecin prudent.

Dans les petites Véroles difficiles, le danger cesse lorsque le pouls devient développé, inégal, intercadent.

Autres observations sur la petite Vérole. Lorsque la petite Vérole ou la Rougeole ne levent pas bien, ou que l'éruption ne se soutient pas par la foiblesse du cœur, on peut se servir d'une potion cordiale faite de cette sorte.

Prenez des eaux distilées de Mélisse simple, & de chardon béni, de chacune deux onces, de la confection d'hyacinte, un gros; de l'eau de fleur d'orange, deux gros; de sirop d'œillet & de limon, de chacun une demi-once : mêlez le tout; donnez-en d'heure en heure à la cuiller. Cette potion convient dans toutes les grandes foiblesses, dans les accouchemens longs & laborieux.

Autre Remede pour la faire sortir. Prenez de la fiente de chevre, de brebis, ou de mouton nouvellement faite: que vous mêlerez dans un verre de vin d'Espagne, ou de bierre pour les Pauvres. Quand cela sera d'une épaisseur raisonnable, on le fera boire au malade, & on le tiendra chaudement dans le lit pour le faire suer.

Ou prenez deux ou trois grains de safran bien séché; faites en un nouet dans un linge fin; faites infuser cela dans du vin blanc, jusqu'à ce que toute la teinture & vertu en soit extraite, puis pressez-le fort

& donnez la liqueur au malade pour le faire suer.

Pour empêcher les marques de la petite Vérole. Remede : il faut, lorsque les pustules sont mûres, approcher du visage un fer chaud plusieurs fois le jour; ce qui les désseche & les empêche de creuser. *Eph. d'All.*

Ou oindre le visage fréquemment pendant deux jours avec de l'esprit de vin, dans lequel on aura fait dissoudre de la myrrhe en poudre; ensuite l'oindre avec une plume trempée dans une dissolution de sucre de saturne, faite en eau rose, qu'on renouvellera de tems en tems.

Ou battez un jaune d'œuf cuit mollet avec trois cuillerées d'huile de chenevis, jusqu'à ce que le tout soit en forme de pommade, dont vous oindrez les grains de petite Vérole quand ils seront blancs, pour les faire sécher promptement & tomber.

Autre moyen d'empêcher la petite Vérole de marquer sur le visage. Lorsque l'éruption est faite, & que les boutons commencent à grossir & à se remplir de matiere purulente; prenez de la craie bien pulvérisée, mêlez-la avec de la crême nouvelle : faites-en une espece de pommade un peu liquide, & frottez-en le visage du malade avec une plume : il faut la renouveller à mesure que vous vous appercevez qu'elle seche. Comme la fraîcheur de la crême empêchera la démangeaison, le malade ne sera pas tenté de se gratter; d'un autre côté la craie qui y est mêlée, desseche insensiblement la matiere dans les boutons, l'empêche de caver dans la chaire, & de creuser : tous ceux qui ont pris cette précaution s'en sont fort bien trouvés.

Inoculation de la petite Vérole. On appelle ainsi l'insertion qu'on fait de la matiere variolique sur un sujet, afin qu'il contracte cette maladie, laquelle alors n'a point les suites dangereuses qu'elle a lorsqu'elle vient naturellement. On prétend que l'insertion de la petite Vérole est établie depuis un tems immémorial à la Chine, & observée depuis 200 ans en Circassie & en Géorgie : il est constant qu'elle est en usage à Constantinople depuis 1673, & en Angleterre

depuis 1721, d'où elle s'est répandue en Allemagne, en France & en Italie : elle est sans contredit l'une des plus belles pratiques dont on ait enrichi la Médecine, & une invention très utile au genre humain : cependant comme c'est une invention moderne, elle est en butte à la contradiction de la plus grande partie des hommes.

Il est encore constant que le nombre de ceux qui sont morts par la voie de l'inoculation, n'est presque rien en comparaison du nombre de ceux qui meurent de la petite Vérole naturelle. On l'a pratiquée à Paris sur plusieurs sujets, & avec succès : en voici un exemple fait sur un enfant de quatre ans. D'abord un Médecin & un chirurgien le préparerent pendant une huitaine de jours, pendant lesquels l'enfant fut saigné deux fois : on lui fit observer une diete rafraîchissante, usant principalement de lait, après quoi on fit l'opération le premier Avril. On la pratiqua suivant la méthode qui paroît avoir réussi le mieux dans les Pays étrangers, c'est-à-dire, on fit dans la partie moyenne & externe de chaque bras une légere incision qui ne faisoit qu'effleurer la peau, & on y insera un fil imbibé de l'humeur varioleuse que l'on avoit choisi de la meilleur qualité : un appareil contenoit ces fils ; on ne les retira qu'au bout de quarante-huit heures : ces fils avoient été imbibés de cette humeur le deux Septembre d'auparavant, & sept mois avant qu'on s'en servît. L'enfant eut des symptômes, qui ordinairement ne se remarquent point dans les personnes inoculées. Huit heures après l'opération, il lui prit un peu de fievre avec de l'assoupissement, ce qui continua pendant huit jours de suite avec de petits redoublemens sur le soir. Cet accident engagea à lui faire observer une diete plus exacte : le dix-huitieme jour la fievre augmenta avec du vomissement, & les autres signes avant-coureurs de la petite Vérole qui durerent jusqu'au lendemain que l'éruption commença à se faire. Deux jours avant ce tems, les plaies des bras qui paroissoient fermées s'étoient r'ouvertes & enflammées : l'éruption se fit parfaitement bien ; dès le 10 la fievre tomba, & les boutons gros &

discrets n'étoient qu'au nombre de quinze sur le visage & d'environ 160 sur le reste du corps. Le quinze au soir la suppuration commença, mais sans fievre, ce qui est un des avantages de la petite Vérole inoculée sur la petite Vérole naturelle. Le reste de la maladie se passa très heureusement sans aucun évenement particulier : le vingt toutes les croûtes étoient bien formées, & peu de jours après l'enfant étoit parfaitement guéri, sans aucune mauvaise suite, & sans presque de rougeur au visage. *Extrait de la Lettre de M. Geoffroy Médecin de Paris, à un Médecin de Province. Journ. œcon. Juin 1755.*

VERON. Petit poisson qui a le dos de couleur d'or, le ventre de couleur d'argent, les côtés un peu rouges : sa peau est tachetée de noir, sa queue se termine en aile large & dorée ; sa chair est estimée.

VERONIQUE mâle rampante. Plante qui croît dans les lieux sabloneux & pierreux : elle pousse plusieurs tiges rondes & nouées qui serpentent à terre : ses feuilles sont velues, dentelées, d'un goût amer : ses fleurs sont bleues & divisées en épis. Cette plante est astringente & fort vulnéraire : on s'en sert en maniere de thé dans l'obstruction des poumons, du foie & de la rate, toux, crachement de sang, vertiges & assoupissemens ; on s'en sert extérieurement pour la galle, la teigne & toutes sortes d'ulceres.

VERONIQUE femelle. Petite plante qui croît entre les bleds : ses feuilles sont presque rondes & velues, & d'un goût fort amer. Cette plante est vulnéraire & purifie le sang : elle est fort bonne pour les ulceres, la galle, &c.

VERRAT. On appelle ainsi le cochon qui est le mâle de la Truie, & destiné à la multiplication du troupeau. Un bon Verrat doit être court & ramassé, avoir la tête grosse, le grouin court, le ventre ovale, les jambes courtes & grosses, la soie épaisse & noire, du moins pour un pays froid. Il peut servir à la multiplication depuis un an jusqu'à cinq, & un seul suffit pour dix truies. On doit tenir toujours les Verrats séparés des truies, excepté le tems du souer ou de l'accouplement ; de peur qu'il ne morde ou ne fasse avorter les femelles.

VERRE. Le Verre est le dernier ouvrage que l'art peut faire par le moyen du feu, car tous les métaux à force de feu se tournent enfin en Verre. Ce qui le rend transparent, c'est que ses pores sont vis-à-vis les uns des autres. Celui qu'on fait en Lorraine sert pour les carosses, & celui qu'on fait en France pour les vîtres.

Le Verre ordinaire se fait avec le sel des cendres de fougere & des cailloux blancs, ou de sable blanc bien lavé : on prétend que le plus beau se fait avec des cristaux de roche, ou avec la soude du Levant ; le tout dans des pots bien cuits & exposés à un feu très violent. C'est dans les forets de Normandie qu'on en fabrique le plus, & où il y a le plus de Verreries. En France on façonne le Verre par grandes pieces rondes qui ont un gros nœud au milieu. On coupe le Verre avec la pointe d'un diamant fin.

On peut recoller des Verres ou cristaux cassés avec l'eau gluante qui coule des limaçons qu'on a pris, & embrochés dans un petit bâton, & qu'on a exposés au soleil ; il faut y ajouter du lait de l'herbe tithimale, joindre le Verre avec ce mêlange, & le faire sécher au soleil.

VERRE pour vîtres. Celui de France est fort beau quand il est choisi bien droit, il vaut six, sept & huit sols le pied de douze pouces sur douze pouces.

VERRUE ou Poireau. Petite tumeur raboteuse qui se leve sur la peau.

Remedes. Egratignez les Verrues avec l'ongle, & frottez-les souvent avec le pourpier froissé entre les doigts; ou avec la saumure du fonds des pots à beurre ; ou avec le jus de bourrache, ou le lait du fumier, ou avec le jus gluant d'un limaçon piqué ; ou avec la dissolution du sel ammoniac en eau commune, tenant si on veut un linge dessus trempé dans cette eau.

VERS. (les) Petits animaux qui se forment dans les diverses parties du corps humain.

1°; Dans la tête, où ils font sentir de violentes douleurs. Remede. Usez du vin de malvoisie dans lequel vous aurez fait bouillir des raiforts.

2°. Dans le nez ; on les chasse par le suc des feuilles de bétoine.

3°. Dans les oreilles, instillez-y du jus d'oignon, ou un peu de suc de calament, ou du jus d'absinthe.

4°. Dans les dents, machez la racine de plantain; ou prenez une dragme d'aloës, douze grains de camphre; mêlez-les; trempez du coton dedans, & mettez-le sur la dent : on doit se tenir les dents propres, & se les laver après les repas.

5°. Dans les poumons, ou la poitrine; ceux-ci causent des toux violentes : le cracher les fait sortir, & pour l'exciter prenez du suc de marrube blanc avec un peu de miel & sucez-le.

6°. Dans le foie; ils causent des pesanteurs de foie & une grande mélancolie. Prenez douze grains de poudre de cloportes dans un bouillon pendant plusieurs jours de suite, & le matin.

7°. Dans le cœur; ils causent des palpitations, des syncopes, & ce que le vulgaire appelle la passion lunatique: pour les tuer buvez du suc d'ail; de raifort & de cresson.

8°. Dans le péricarde ou membrane qui enveloppe le cœur. Prenez dans des bouillons du jus de scabieuse en décoction ou en syncope. Faites un cataplasme avec les feuilles d'artichaux & d'absinthe cuites dans du vinaigre: appliquez-le sur la région du cœur.

9°. Dans le sang. Remede. Le jus de cerfeuil, un demi-verre trois fois par jour.

10°. Dans les reins. Prenez un demi gros de sel végétal tous les matins dans un bouillon.

11°. Dans les ulceres qu'ils rongent, dans les grains de la petite vérole, dans les bubons. Frottez-les du suc de calament, ou d'eupatoire, ou de la poudre de plantain.

12°. Sous la peau entre cuir & chair: il y en a de plusieurs sortes; les plus mauvais viennent aux bras, aux jambes, & sur-tout au dos des petits enfans. Remede. Baignez l'enfant dans l'eau tiede : frottez-lui ensuite le dos auprès du feu avec du miel, & passez dessus un linge un peu rude qui les fait tomber.

Ces mêmes vers causent des pustules, & ce qu'on appelle galle, gratelle : lavez la partie affectée, de

lait de vache bouilli : ou parfumez la de fumée de soufre jetté sur les charbons ; ou avec de l'eau de la forge des Maréchaux, ou du jus de citron.

13°. Dans le nombril des enfans. On les appelle umbilicaux : ils leur causent une maigreur & une langueur universelle ; 1°. un petit poisson appellé goujon, & qu'on attache le soir sur le nombril de l'enfant, fait connoître que ce ver y séjourne lorsque ce poisson se trouve rongé ; 2°. remettez-en un autre pour attirer le ver, & prenez la moitié d'une coquille de noix ; mettez-y de la poudre de cristal de Venise & de sabine mêlée avec un peu de miel : appliquez la coquille sur le nombril, & le ver attiré par le miel mange de cette mixtion qui le fait mourir, après quoi on fait avaler à l'enfant quelque médicament qui entraîne le ver par les selles.

14°. Dans les intestins ; & 1°. les longs & ronds : ceux-ci causent des nausées, des vomissemens, des tranchées, des dégoûts ; & quelquefois au contraire une faim dévorante, des frissons, des épilepsies, des étourdissemens, des chancellemens étant de-bout ; des convulsions. Remede. Donnez le matin à jeun quelques cuillerées d'huile, particulierement de celle de noix ; ou une dragme de poudre d'écorce d'orange infusée dans du vin pendant la nuit.

Ou une décoction de scordium, mais en même-tems donnez un lavement de lait sucré ; car le scordium chasse les vers en bas, & le lavement par sa douceur les attire & les fait sortir dehors ; ou faites avaler à jeun du lait dans lequel vous aurez fait cuire de l'ail, & ce, tant aux enfans qu'aux adultes.

15°. Près du fondement, dans lequel ils causent des démangeaisons, & occasionnent des syncopes & des envies d'aller à la selle. Comme ils sont difficiles à chasser on les attaque par le bas. Remede. Mettez au fondement un suppositoire de coton trempé dans du fiel de bœuf ou dans de l'aloës dissout, ou introduisez un petit morceau de lard attaché à un fil, ou prenez un lavement fait d'une décoction de racine de grande gentiane, de persicaire, d'absinthe, &c. En général, tous les amers sont excellens contre les Vers.

2°. Les Vers plats & larges ; & 1°. le Vers appellé *Tænia*. Les signes de ce Vers sont des lassitudes qui prennent d'abord après le repas ; des assoupissemens fréquens qui causent des pesanteurs au dessus du nombril. 2°. Le Vers appellé *Sollium* ou plat. Les signes de ce Ver sont des douleurs de foie passageres, qui se font sentir à jeun & suivis d'un grand cours de salive, & d'une privation de parole, qui ne dure que peu de tems, des douleurs d'estomac, une longue douleur du dos, une grande pâleur, une foiblesse de tout le corps, des appétits déréglés pour les mêmes viandes, des douleurs que l'on sent à jeun vers la région du foie.

Remede. Prenez diagrede, crême de tartre, diaphorétique minéral : de chacun demi-scrupule ; rhubarbe récemment pilée, demi-dragme ; racine de fougere femelle en poudre, demi dragme ; feuilles & fleurs de tanaisse champêtre en poudre, une pincée ; écorce de racine de mûrier cueillie avant que les mûres soient en maturité, en poudre, une dragme : mâchez le tout & le prenez dans un bouillon gras le matin à l'heure du réveil : augmentez la dose selon l'âge & le tempéramment.

Comme ce remede tue les Vers sans les chasser, il faut se purger le lendemain ; on peut même le réitérer trois ou quatre fois s'il ne réussit pas la premiere, & se purgeant le lendemain.

Autre remede. Prenez trois dragmes & demi d'écorce de racine de mûrier cueillie avant la maturité de son fruit : faites-la bouillir dans une chopine d'eau commune pendant demi-heure. Donnez cela à boire le matin à jeun en deux prises d'une demi-heure à l'autre : on réitere ce remede trois ou quatre fois.

On doit donner les remedes contre les Vers dans le déclin de la lune, ils réussissent beaucoup mieux. Dans les maladies des Vers, on ne doit pas demeurer long tems sans manger.

Pour se garantir des Vers, il faut éviter les laitages (excepté le beurre) les choses sucrées, les viandes vinaigrées, les melons, les champignons, &c.

2°. On ne doit point manger, que les alimens du

repas précédent ne soient digérés ; on doit éviter la diversité des viandes, & la trop grande application de l'esprit après avoir mangé. *Voyez* ENFANS.

VERS des chevaux. Il y en a qui leur donnent des tranchées ; d'autres qui les font maigrir. Remede. On peut leur donner du foin mouillé avec de l'eau où l'on aura dissous du sel de nitre ou du salpetre, ou des feuilles de pêcher & de saules toutes vertes, hachées & mêlées parmi l'avoine ; ou bien deux pillules faites avec six dragmes de sublimé, ou mercure doux bien préparé, & une once de thériaque ; ou une livre de limaille d'acier dont on donnera une once chaque jour dans du son mouillé.

VERS de terre. Insectes qui s'engendrent & se nourrissent de terre : les meilleurs sont ceux qui ont des lignes rouges autour du cou. On s'en sert contre l'apopléxie, les convulsions & les autres affections du cerveau : on les donne intérieurement en les écrasant & les coulant par un linge avec du vin ; on les applique extérieurement où on les laisse mourir, & ils appaisent les vives douleurs : on doit les prendre le soir après la pluie. Leur décoction est bonne dans la dissenterie, les affections de la goutte scorbutique : & leur poudre dans la jaunisse, & dans tous les remedes pour les plaies.

VERS A SOIE. Espece de chenille qui produit la soie. Un Vers à soie est composé de plusieurs anneaux à ressort : il a des pieds & comme des crochets pour s'arrêter ; deux rangs de dents qui lui servent pour tailler la feuille de haut en bas : autour du ventre un petit sac fort long qui contient une espece de gomme de couleur de souci, avec laquelle il forme son fil d'une maniere surprenante : sous la bouche, une sorte de filiere de laquelle il fait sortir par deux ouvertures quelques gouttes de cette gomme qui est la matiere dont il fait son fil. Cette gomme prend la forme des ouvertures, & s'allonge en un double fil qui a assez de consistance pour envelopper le Vers.

Pour élever des Vers à soie, il faut, 1°. avoir de la bonne graine : la meilleure est d'une couleur obscure, mais vive ; elle doit être lourde & jetter un peu de liqueur

liqueur quand elle se casse, & venir d'un pays moins chaud que celui où on la veut faire multiplier. Celle qu'on a de ses propres races de Vers, vaut toujours mieux : la bonne graine va au fond lorsqu'on la met tremper dans du vin; la mauvaise surnage, elle est ordinairement blanche & legere.

2°. On ne doit penser à faire éclorre la graine des Vers à soie, que lorsque les feuilles de mûrier commencent à paroître, & on ne doit se munir de graine pour faire éclorre qu'à proportion qu'on a de mûriers. Une once de bonne graine donne assez de Vers pour consommer les feuilles de quatre grands mûriers blancs. Les mûriers blancs sont ceux qui produisent les mûres blanches; ils sont les meilleurs pour les Vers à soie: si on étoit obligé de se servir de feuilles de mûriers noirs, il ne faudroit que celles d'un seul arbre, & environ la moitié d'un autre, parcequ'ils ont les feuilles plus dures & plus fortes. Sur quoi il faut observer, 1°. que les Vers à soie nourris de feuilles de mûriers blancs qui viennent dans les terreins gras, dont les sucs sont abondans, donnent une soie plus grossiere & moins forte : que ceux qui sont nourris de jeunes arbres de dix à douze ans, donnent une qualité de soie moins fine & moins bonne que ceux nourris d'arbres de dix-huit & de vingt-quatre ans; ainsi les arbres les plus vieux doivent toujours être préférés aux autres; 2°. que la nourriture variée prise dans différens terreins & à différens arbres, contribue à rendre la soie inégale; que les feuilles mouillées, celles qu'on leur donne après avoir été fannées, les tendres & les dures mêlées ensemble, qu'en un mot, tous ces défauts d'attention sont cause du peu de succès qu'ont les Vers à soie, & du peu de revenu que l'on en tire : 4°. qu'un air pur & temperé, une exposition au midi convient à ces insectes, qui sont extrêmement délicats, qu'ils exigent beaucoup de propreté : la moindre odeur impure ou trop forte est une peste pour eux.

3°. On doit être pourvu de mûriers un peu plus qu'ils n'en faut précisément pour la quantité de Vers à soie qu'on veut avoir. Ils doivent être plantés éloignés chacun de quatre toises pour qu'ils ne se nuisent

pas. On doit greffer de l'espece qui a la feuille la plus large & la plus lisse : on n'en doit cueillir les feuilles que quand le soleil a bien séché la rosée & la pluie : il faut les cueillir avec les mains bien nettes, & feuille à feuille, & non en coulant la main le long d'une branche pour prendre toutes les feuilles ; ou bien, on peut les couper par les queues avec de grands ciseaux, & les laisser tomber sur des draps étendus au-dessous. puis on les met dans des sacs ou de grandes corbeilles. La feuille des mûriers qui sont dans des lieux aquatiques ne vaut rien.

Maniere de faire éclorre les Vers à soie. C'est au printems qu'on doit faire cette opération, & on y emploie la chaleur artificielle. D'abord on doit faire tremper la graine un quart-d'heure dans de bon vin : on ne se sert que de celle qui coule à fond, puis on la fait sécher au soleil ; ensuite on met cette graine dans une boîte neuve de bois leger, sans odeur, garnie en dedans de coton ou de filasse bien seche ; la répandre dessus, mais non à tas : mettre un lit de coton sur cette graine éparse, & sur le tout un papier blanc criblé de petits trous ; fermer la boîte, la mettre entre deux oreillers de plume échauffés au soleil ; les envelopper d'une couverture, & entretenir autant qu'on peut le même dégré de chaleur : trois ou quatre jours après, la graine noircit, & le Ver est prêt à sortir du coton ; alors on met sur le papier percé des feuilles de muriers fraîches, & sur tout bien seches ; celles des vieux mûriers sont plus saines que celles des jeunes.

Au bout de quelque tems on voit que les Vers ont été chercher leur nourriture, aux feuilles qu'ils ont piquetées. Le Vers à soie en cet état est d'abord d'un gris obscur, il a la tête très noir, est long comme une chenille : on doit alors ôter les feuilles avec les Vers qui y sont attachés ; se servir pour cela d'une aiguille sans pointe, les ranger par petits tas dans d'autres boîtes, & mettre des feuilles de mûrier entre ces divers tas. Il ne faut mettre dans une même boîte que les Vers qui sont nés le même jour, & on ne doit point les mêler avec d'autres : ainsi on multiplie les boîtes à proportion de ce qu'on a de Vers ; ceux qui n'en ont

pas assez, doivent les mettre ou dans des cribles, ou sur de petites planches à rebord & les couvrir d'un linge, de même que les boîtes : il faut les laisser quatre ou cinq jours dans ces secondes boîtes ou cribles, & leur donner abondamment des feuilles de mûrier ; mais il faut observer que dans le premier âge jusqu'à la premiere mue, il faut leur donner des bourgeons ; ensuite & pendant les quatre mues, de la plus tendre feuille ; & après les mues jusqu'à la soie, des feuilles fortes & bien nourries.

A l'égard de la quantité, on doit leur en donner le matin & le soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue ; trois fois le jour depuis leur troisieme mue jusqu'à la derniere, & cinq ou six fois depuis la derniere jusqu'à la fin de leur vie, qui n'est gueres plus que de six semaines : c'est le moyen qu'ils fassent rondement toutes leurs métamorphoses.

Il faut avoir attention de ne leur point donner des feuilles mouillées, ni gâtées, ni de qualités différentes, comme de leur en donner de nouvelles après de vieilles, ou de celles de mûrier blanc & de mûrier noir.

Au reste, lorsqu'ils sont dans les secondes boîtes, on doit diminuer de jour en jour la chaleur dans laquelle on les a entretenus.

Au bout de ce terme de quatre ou cinq jours, on doit les mettre dans le lieu qu'on leur a destiné pour faire leurs productions. Ce doit être une chambre exposée en bon air, & garantie des vents par des chassis bien clos, éloignée de toute mauvaise odeur, comme d'ail, d'oignon, de fumée de tabac & des grands bruits, comme de celui des cloches, des Chaudronniers, des tambours, &c On a soin d'en bien fermer tous les trous par où quelque rat ou insecte pourroit se glisser au milieu de la chambre : on forme un quarré avec quatre pieces de bois en forme de colomne: on y étend cinq ou six rangs de tablettes, soit de planchesou de claies, espacées d'un pied & demi avec un rebord à chacune.

Les personnes qui se piquent d'une plus grande recherche, veulent que la chambre ou cabinet soit également bien percée, éclairée, vitrée : que les volets ou contrevents closent assez pour que les éclairs n'y

pénétrent pas, à quoi ils pourvoient avec du papier collé aux jointures : ils veulent encore que les planches dont on fait les étages entieres qui regnent en travers des poteaux, lesquels forment comme les colomnes de ce petit édifice, soient attachées aux linteaux avec des morceaux de cuir en façon de charnieres, l'une d'un côté & l'autre de l'autre, afin qu'on puisse les lever & les baisser comme un couvercle de coffre. Selon ces mêmes Connoisseurs, une planche de quatre pieds de longueur sur un pied de largeur peut contenir environ 300 Vers à soie : un cabinet, par exemple de douze pieds de long sur autant de large & dix de haut, en peut contenir dix-huit mille, si on y peut faire dix étages & trois rangées de tablettes. 1800 Vers peuvent donner autant de cocons : mais comme il en périt toujours, à les estimer à 1500 qui viennent à bien ; cent cinquante cocons doivent produire une once de soie crue quand ils sont bons ; ainsi les 1500 donneront environ six livres de soie trait.

Après une telle épreuve, on peut travailler en grand proportionnellement aux mûriers qu'on a, & faire construire un bâtiment tout exprès, bien exposé sur un coteau à l'abri des mauvais vents, & non dans les vallons.

Les Paysans du Languedoc, dans l'impossibilité ou ils sont de mieux loger les Vers à soie, les placent au milieu de leur chambre sur des treteaux, ou entre quatre perches plantées en terre & attachées aux solives, le long desquelles ils les disposent par étages, & ils en tirent le meilleur parti qu'ils peuvent.

Le logement des Vers à soie étant tout disposé, on doit mettre sur toutes ces tablettes les Vers avec les feuilles auxquelles ils sont attachés ; les y ranger un peu au large, & petit à petit, ouvrir un peu les fenêtres lorsqu'il fait soleil pour les accoutumer à l'air : on met ensemble ceux qui sont nés le même jour, & les autres sur d'autres tablettes.

Plus ils grossissent, plus on doit étendre l'espace où on les a mis ; tenir nette leur chambre, y répandre du vinaigre & quelques herbes aromatiques, comme thim, serpolet, lavande, romarin.

Pendant tout le tems qu'ils gardent la forme de

Vers, ils changent quatre fois de peau de huit en huit jours, & ils mettent trois ou quatre jours à chaque mue, pendant laquelle ils dorment : ainsi ils mangent & dorment alternativement, & à chaque réveil ils changent de peau, qui de grisâtre qu'elle étoit, devient de plus en plus blanchâtre.

Dès qu'ils sont éclos, ils mangent pendant huit jours, puis dorment pendant trois ou quatre.

Lorsqu'ils sont dans cet état on ne doit point les toucher, & comme ils ne mangent point pendant ces trois ou quatre jours, il faut leur donner abondamment des feuilles de mûrier dès qu'ils sortent de mue. Après la seconde mue, il faut nettoyer leurs tablettes au moins de quatre en quatre jours & les changer de litiere ; ainsi on doit laisser à chaque tablette des places vuides pour les y transporter.

C'est une marque qu'ils déclinent lorsqu'ils ne grossissent pas ; on doit alors frotter leurs planches d'herbes fortes : on connoît qu'ils sont malades lorsqu'on les voit jaunes, enflés, luisans : à l'égard de ceux qui sont luisans & verdâtres, comme ils n'en peuvent réchapper, on doit les jetter aux poules. En général, quand ils sont malades, il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parcequ'elles leur donnent de la chaleur ; mais les séparer des autres, & jetter du vinaigre sur une pelle rougie au feu cinq ou six fois en vingt quatre heures : le grand chaud & l'air étouffé leur est plus contraire que le froid.

Sept ou huit jours après les quatre mues, les Vers sont prêts de monter & de filer pour donner la soie. On les appelle en cet état Vers en fraise : on les connoît, parcequ'alors leur tête devient flétrie, la queue épatée, le corps s'enfle autour de la gorge, & est d'une consistance fort molle, leur museau est plus pointu, leurs cercles de verdâtre qu'ils étoient deviennent jaunes dorés, marque de la soie qu'ils veulent jetter : on les voit courir parmi eux, ils ne se soucient plus de manger, ces marques font connoître qu'ils veulent monter & filer la soie. Dans ce nouvel état, qui dure quatre ou cinq jours, il faut les tenir au large & proprement, leur faire bonne litiere, leur donner des

feuilles fortes en abondance, & cinq ou six fois le jour, mais alors ils convertissent toute leur nourriture en soie : si quelqu'un de ces soins a manqué au ver à soie on le verra descendre de la bruyere sur laquelle il étoit monté, non pour manger, puisqu'alors il ne mange plus, mais pour languir & traîner jusqu'à ce qu'il meurre, la substance destinée à faire de la soie se tourne en eau, & on doit le jetter aux poules.

En même-tems on doit pratiquer dans l'entre-deux de chaque tablette, des cabanes en forme d'allées couvertes, faites de petits rameaux ou petites verges de bouleau ou de bruyere, bien secs, sans odeur, sans aucun piquant, afin que les Vers puissent monter jusqu'au haut & se loger dans les petites voûtes qu'ils trouvent, & qui doivent être faites avec des pelures d'osier : chaque cabane doit être large d'un pied & demi & longue de trois pieds, qui est la profondeur ordinaire des tablettes.

Ces cabanes étant préparées on doit étendre les Vers à soie sur des feuilles de papier bien nettes que l'on a couchées sur le plancher de ces cabanes; ne leur donner à manger que peu, c'est-à-dire, de deux en deux heures, des feuilles fortes & vertes, & ne plus les nettoyer. A l'égard des Vers qui ont le corps ramassé & les pieds racourcis, & qui se laissent tomber en montant, il faut les mettre dans des cornets de papier, ou sur quelques planches avec quelques touffes de chiendent.

Lorsque les Vers cherchent les pieds des rameaux & que leur corps est transparent, c'est une marque qu'ils s'enrameront bientôt : on cesse de leur donner de la nourriture dès qu'ils montent aux rameaux; d'abord ils se promenent de côté & d'autre, puis ils se fixent dans un lieu un peu spacieux pour s'y pouvoir tourner dans leur coque. Le premier jour le Ver pose la base de son coucon : pour ce travail admirable, il se sert de ses pattes de devant pour tordre & coller deux fils : ces fils sont la matiere d'une gomme qu'il a autour du ventre, & qui sortant par deux ouvertures qu'il a sous la bouche s'allonge en un double fil, comme on l'a dit ci dessus.

D'abord il ne ferre point fes fils l'un fur l'autre ; il répand feulement au loin une efpece de cocon ou foie groffiere dont on fait le fleuret qu'on file, & il attache les bouts de cette foie fur tous les rameaux çà & là.

Le fecond jour il forme fon cocon fur cette bafe, & pour cet effet, il file régulierement : ce qu'il fait en tirant la tête en bas, puis la portant en haut, puis croifant vers les côtés & en tous fens : enfin, peu-à peu il fe trouve environné de foie.

Le troifieme jour il épaiffit toujours fa coque par un feul bout ; il pofe ce bout avec beaucoup de viteffe, & il le fait extrêmement fin & long ; il eft environ huit jours à bâtir fon coucon, lequel étant fini, forme un ovale de la groffeur d'un petit œuf de poule, mouffu d'un côté & de diverfes couleurs.

Laiffons pour un moment le Ver à foie enfermé dans fon coucon ; & avant qu'il éprouve une autre métamorphofe, difons ce que doivent faire les perfonnes qui préfident à leurs travaux.

Au bout de trois ou quatre jours que le Ver à foie a commencé fon coucon, on doit mettre dans une autre cabane ceux qui n'ont point monté dans les rameaux enfemble avec leurs feuilles & le papier ; faire la même chofe quatre ou cinq jours après à l'égard de ceux qui n'auront point monté fur cette derniere cabane, y joindre en même-tems tous les autres vers tardifs, & ceux auffi qui feront tombés des rameaux & n'auront pu y remonter ; car ils feroient des coucons doubles, (ce font ceux qui font faits par deux ou trois Vers) qui ne vaudroient rien, & d'ailleurs par leur retardement à monter ils empêcheroient qu'on ne pût lever les coucons des plus diligens : c'eft un foin qu'on doit prendre en vifitant les cabanes, comme auffi de jetter les malades.

Lorfque ces Vers, qu'on a ainfi changés de lieu, commencent à fe racourcir & à rougir, on ne leur donne plus à manger, & on les met fur un petit tas de petites verges du même bois que les cabanes : la foie qu'ils font n'eft pas fi fine que celle de ceux qui font montés.

Huit ou dix jours après que les Vers à foie auront

bien formé leur coucon, & non plutôt, de peur d'interrompre ceux qui auroient encore à filer, on doit les détacher doucement des cabanes, & mettre tous ces coucons dans des corbeilles pour en tirer la soie.

Or, il faut la tirer quatre ou cinq jours après qu'ils ont été cueillis & non plus tard, afin de prévenir la sortie des papillons, parcequ'ils corromproient la soie de leurs coucons; & si on avoit lieu de craindre cet inconvénient, on doit les faire étouffer en exposant les coucons sur un drap à la plus grande ardeur du soleil pendant quatre ou cinq jours.

On en doit réserver quelques-uns des meilleurs pour en avoir de la graine : ce sont ceux qui sont les premiers faits, qui sont les plus durs, & qui ont les couleurs les plus vives : il faut prendre autant de mâles que de femelles. Les coucons mâles sont grêles, longuets & pointus par les deux bouts; ceux des femelles sont unis & mousseux : on doit s'assurer que le Ver est vivant, & il l'est lorsqu'on l'entend rouler en secouant le coucon. Pour faire une once de graine il faut cent paires de coucons, moitié mâles moitié femelles : on les enfile par la superficie avec du gros fil, & on les attache par trois ou quatre paquets contre une tapisserie.

Revenons à l'état du Ver à soie dans son coucon. Il y éprouve deux métamorphoses. 1°. Six ou sept jours après qu'il a formé son coucon, il quitte sa peau & se change en feve assez semblable à un noyau de pruneau, en cet état on l'appelle nymphe : quatre jours après, c'est-à-dire, environ dix jours après qu'il est monté au haut de la cabane, il se transforme en papillon, il avance sa tête & ses pattes vers la pointe du coucon, il le perce & il en sort tout blanc, ne laissant dans sa coque que les deux peaux de ver & de feve. On ne doit laisser venir à cet état qu'un petit nombre qu'on a choisi pour avoir de la graine, car on perd la soie de ceux-ci,

Ce papillon a quatre aîles, six jambes, deux cornes, une tête infoime, deux yeux noirs, mais ternes, fort près l'un de l'autre, le ventre fort gros, la peau velue. Les femelles sont plus blanches que les mâles,

elles ont le ventre deux fois plus gros & jettent une eau roussâtre en passant par le trou de la coque. Les mâles paroissent plus vifs & battent des aîles dès qu'ils sont éclos. Ces insectes dans cette nouvelle forme ne mangent point.

On doit, aussi-tôt qu'ils sont sortis de la coque les prendre doucement par les aîles, & mettre chaque mâle auprès d'une femelle sur quelque étoffe rase & noire, comme serge, camelot, drap; la plupart restent appariés l'espace de dix heures avant de déposer la graine ou œufs. Si au bout de ce tems ils ne se séparent pas d'eux-mêmes, il faut les déparier avec adresse & jetter aussi-tôt le mâle : alors la femelle rend d'abord une eau blanche, & puis jette ses œufs.

Chaque femelle donne environ 300 œufs : ces œufs sont couverts d'une humeur visqueuse qui les fait tenir fortement sur le lieu où ils sont déposés ; ainsi on ne doit les en détacher que quand ils sont bien secs. Cette graine est d'abord blanche ou jaune, puis rouge, enfin grise. Lorsqu'elle a acquis cette derniere couleur, on la jette dans du vin qu'on a fait tiédir; on la remue; tout ce qu'il y a de bon va au fond; on doit ensuite la retirer, la faire sécher à l'ombre entre deux linges, & la mettre dans des boîtes garnies de coton bien fermées, que l'on serre dans quelque armoire parmi des hardes, en un lieu ni trop froid, ni trop chaud.

Maniere de tirer la soie des coucons; 1°. à l'égard de la soie qu'on appelle cuite, on doit la tirer aussi-tôt que les coucons sont déramés des cabanes; car à l'égard de ceux qu'on a étouffés, on peut différer tant qu'on veut. On se sert pour cela d'un dévidoir à tirer les soies, & d'un chaudron posé sur un fourneau. On doit d'abord ôter le duvet qui est dessus les coques, & jetter les coucons avec leur soie dans l'eau chaude. L'eau de riviere est meilleure que celle des puits : plus les coucons sont forts, plus l'eau doit être chaude; on doit changer l'eau du chaudron deux ou trois fois le jour, la soie en est plus belle. Ce décreusement emporte les couleurs des coucons, & fait que toutes les soies sont blanches.

On agite les coucons avec quelques brins de balai pour en tirer les têtes, ou les commencemens des fils : on fait passer ces fils par de petits anneaux, afin que le coucon ne monte point plus haut quand on a attaché le fil au devidoir & qu'on le met en jeu. On assemble ainsi les fils par paquets jusqu'à un certain nombre, comme de six ou de huit, selon qu'on veut rendre la soie plus ou moins forte. Il faut laisser les coucons dans l'eau jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus de fils : on peut dévider à part le dernier fil, parceque sa couleur change sur la fin. On laisse les coques dans l'eau jusqu'à ce que la glu en soit enlevée : on les carde comme la bourre, & on en fait une filasse de soie que l'on file au rouet pour des étoffes de moindre prix.

On ne doit dévider que les coucons les plus parfaits. A l'égard de ceux qui sont doubles & grossiers, on les tire en flottes & en écheveaux ; à l'égard des coucons doubles, ou percés par les papillons, on ne les devide pas à cette machine ; on en fait ce qu'on appelle le fleurer. Les fleurets fins se font de toutes les bourres des coucons qui n'ont pas été mis à l'eau ; on carde cette bourre telle qu'elle sort de dessus les coucons, & on la file comme on l'a dit ci-dessus ; on en fait des fils de soie pour coudre. Les fleurets plus grossiers, & qui n'ont point de lustre, se font de toutes les coques qu'on ouvre & dont on ôte les feves : on les fait tremper plusieurs jours dans l'eau que l'on a soin de changer : lorsqu'ils sont amortis, on les fait bouillir une demi-heure dans une lessive de cendres bien coulée, puis on les lave, on les fait sécher, & on les carde pour les filer.

Ce qu'on appelle la soie crue est celle qu'on tire sans feu, c'est-à-dire, qu'on devide sans faire bouillir les coucons : il faut en séparer la premiere enveloppe extérieure & la pellicule qui est près de la feve : on ne doit jamais la mêler avec la soie cuite. Cette soie crue est fort pure : on en fait des gazes & autres étoffes.

Regles pour déterminer la quantité de graine qu'on doit faire éclore relativement au nombre des mûriers qu'on a. Une once de graine produit au moins quarante mille Vers à soie. Pour nourrir ces quarante mille

Vers, il faut neuf cens livres pesant de feuilles, ou un millier tout au plus. Cela posé, choisissez dans votre plantation l'arbre le plus gros & le plus garni; faites-en peser la feuille: faites aussi peser le plus petit & le moins vigoureux de vos mûriers; mettez les deux poids de feuille ensemble: la moitié de la totalité du poids sera le produit de chacun de vos arbres du fort au foible; ainsi, si le plus fort mûrier à vingt-cinq livres de feuilles, & le plus petit quinze, ce qui fait quarante livres, la moitié qui est vingt, sera le produit de chacun de vos arbres. Donc si vous avez cent arbres, vous pouvez compter sur deux mille livres pesant de feuilles, avec lesquelles vous ferez éclorre deux onces de graine.

Regle pour déterminer la grandeur du lieu qu'il faut, pour loger les Vers provenus de deux onces de graine. Une surface d'un pied quarré peut contenir à l'aise cent dix Vers dans leur maturité, par conséquent une tablette de vingt pieds de long sur trois de large contiendra six mille six cens Vers, puisqu'elle forme une surface de soixante pieds: & un attelier composé de six pareilles tablettes, les unes au-dessus des autres pourra loger les quarante mille Vers qu'une once de graine aura produits. Il faudra donc autant d'atteliers semblables qu'on fera éclorre d'once de graine, en observant de laisser entre deux atteliers un espace de trois pieds pour passer autour: outre les atteliers, il faut en avoir d'autres tout prêts pour faire les cabanes où l'on met les Vers quand ils veulent faire leur soie.

A l'égard du produit des Vers, deux mille cinq cens Vers produisent une livre de soie: ainsi une once de graine produira environ douze livres de soie, en supposant même qu'il y ait un quart de déchet sur une once de graine, & réduisant par-là le nombre des Vers à trente mille.

D'autres en calculant d'une autre maniere, prétendent que dix livres de coucons peuvent rendre une livre de soie: mais de quelque maniere qu'on fasse l'estimation du produit, qui est toujours fort incertain, on ne peut se flatter de recueillir cette quantité de soie, que lorsqu'on n'a oublié aucune des attentions

que ces insectes demandent, & que la saison a favorable dans le tems que le Ver monte sur la bruye

VERTIGE (le) mal qui vient de la tête & d; lequel nous croyons voir tourner les objets qui nc environnent. Ceux qui y sont sujets ne doivent poi regarder en bas dans une profondeur excessive, ni i mouvement circulaire : on ne doit pas négliger cet maladie, car on courroit risque de tomber dans l'apc plexie ou dans l'épilepsie.

Remede. Pour la prévenir, on doit s'abstenir d manger du celeri, des légumes, de l'ail, &c. de exercices immoderés, d'une trop longue dietre, de l'ivrognerie. Usez pendant la journée de la racine de scorsonaire en extrait, ou bouillie : ou après l'avoir broyée, mettez-la infuser à froid pendant douze heures dans du vin blanc : passez la & bûvez-en un verre de ce vin le matin à jeun, & un autre le soir; ou faites une décoction de sauge dans du vin.

Ou réduisez en poudre de la coriandre préparée, de la muscade, du guy de chêne, de chacun deux onces : jettez-y du poivre long, du gingembre, de la tormentille, du romarin, de chacun une once : prenez deux gros de cette poudre soir & matin.

Ou faites infuser pendant la nuit dans du vinc blanc une dragme de fiente de paon ou d'oie, recueillie depuis Mai jusqu'en Septembre : passez le tout, & buvez à jeun cette colarure, depuis la nouvelle lune jusqu'à la pleine lune. *Voyez* ESTOMAC.

VERTIGE, maladie des chevaux. Cette maladie les fait chanceler, & donner de la tête contre les murs ou contre les mangeoires, les causes sont ou le grand travail, ou le trop de manger, ou les digestions troublées. Remede. Faites saigner le cheval des flancs & du plat des cuisses; donnez-lui un lavement avec deux pintes de vin émétique tiede. Deux heures après l'avoir rendu, donnez-en un autre avec cinq chopines de bierre, & deux onces de scorie en poudre : faites prendre au tout cinq ou six bouillons; ajoutez-y un quarteron d'onguent rosat: réitérez ce remede. Donnez-lui pour alimens du son ou du pain : frottez-lui les



jambes avec des bouchons mouillés d'eau tiede, & promenez-le.

Si le Vertige continue, donnez-lui une once de thériaque ou d'orviétan délayé dans une pinte des quatre eaux cordiales; ensuite un lavement avec des herbes émollientes, comme scorsonaire, buglose, chardon beni, deux onces de thériaque, & deux onces de policrête.

VERVEINE. Plante qui croît contre les haies & les murailles : ses tiges sont hautes d'un pied; ses feuilles découpées, ses fleurs bleues & croissant en épis : elles est chaude, céphalique & vulnéraire. On s'en sert dans les affections de la tête de cause froide. Les maladies de la poitrine, les obstructions de la rate, la jaunisse : la décoction de toute la plante pousse le calcul, guérit les plaies : ses fleurs mêlées avec la farine de seigle & de blancs d'œuf appliquées en cataplasme, guérissent les pleurésies.

VERVEUX. Filet composé de deux aîles & de plusieurs cerceaux. On arrête au fond de l'eau plusieurs piquets : ils servent à soutenir les deux aîles, ils doivent embrasser, autant qu'il se peut la largeur de la riviere, & afin que le poisson se détermine à aller vers les cerceaux où les aîles se réunissent. Les cerceaux environnés d'un rezeau vont toujours en diminuant de grandeur l'un derriere l'autre : le filet qui est attaché par dedans sur le plus grand cerceau, s'allonge en diminuant au travers des autres, & est attaché à la queue du Verveux par quatre cordeletes qui se séparent d'elles-même quand le poisson veut élargir le passage, mais il ne peut en sortir, parcequ'elles se sont rapprochées derriere lui.

VESCE. Plante rampante dont les tiges sont grosses & s'entrelassent : ses gousses semblent à des pois; mais elles sont plus petites & renferment un grain qui est rond : il y en a de blancs & d'autres roux. Le fourrage de la Vesce, soit en herbe, soit fané, est excellent pour les bestiaux; il les engraisse & procure du lait aux vaches : on donne le grain aux pigeons. Les terres grasses sont les meilleures pour avoir de la Vesce en abondan-

ce. On doit la ſemer plus tard que les autres mars, & par un beau tems, & après un leger labour; on doit paſſer la herſe le même jour qu'on l'a ſemée. Cette plante a grand beſoin d'eau; la ſechereſſe l'empêche de pouſſer : elle n'a pas beſoin d'être ſarclée. Pour ſemer un arpent il en faut environ ſix boiſſeaux. On fait par an deux recoltes de Veſce dans les Pays chauds : la premiere ſemaille ſe fait à la mi-Septembre pour avoir du fourage ; & la ſeconde en Févtier pour avoir de la graine.

C'eſt l'uſage de la plûpart des Fermiers, qu'après avoir ſemé leur Veſce à la fin de l'Hiver, ils la font labourer lorſqu'elle eſt venue en fleur; & ce fourrage ſe trouvant par ce labour incorporé avec la terre, forme une ſorte d'engrais : on pourroit cependant profiter d'un fourrage auſſi utile que celui de la Veſce, & ſe procurer en même tems l'engrais que l'on deſire. Pour cet effet on doit choiſir un champ qu'on deſtine à enſemencer en bled, & y ſemer de la Veſce au mois de Février, quelque tems avant le ſecond labour : deux mines, ou un peu plus d'un ſeptier, ſuffiſent pour enſemencer un arpent : on n'attend pas qu'elle ſoit en parfaite maturité & que le grain ſoit formé, & on la fait faucher un mois ou ſix ſemaines plutôt : c'eſt-à-dire, à la mi-Juillet. Auſſitôt qu'elle eſt fauchée on doit donner un labour à la terre : il en réſulte deux avantages, l'un que par ce labour les racines qui ſont reſtées ſe mêlent avec la terre & contribuent à la fertiliſer; l'autre qu'en ſe réſervant ce fourrage, au lieu de le laiſſer conſommer en terre, on ſe procure un moyen de conſerver les pailles qu'on convertit en fumier & on augmente les amandemens.

Or, on ſait que les meilleurs ſont ceux qui proviennent, de la terre & des excremens des beſtiaux. 2°. On peut nourrir une plus grande quantité de beſtiaux, ou du moins on les nourrit mieux; & il eſt conſtant que les beſtiaux ſont la ſeule voie de ſe procurer des amandemens, car c'eſt de ces derniers que depend la fertilité des terres. 3°. En pratiquant cette méthode on rend les terres fortes & graſſes plus faciles à cultiver : on détruit les mauvaiſes herbes; on briſe & on applanit

les mottes qui nuisent à la multiplication du grain. Bien plus, ce fourrage est une excellente nourriture pour les bestiaux, & les chevaux en sont fort friands; mais on doit le mêler avec de la paille fraîche, de peur qu'il ne les échauffe trop : cette nourriture les rend ardens & vigoureux au travail. Enfin, cette méthode n'interrompt en aucune maniere le cours ordinaire des semences & des recoltes de bled, & elle n'exige aucun fonds de terre particulier.

VESSE de loup. Espece de champignon rond qui croît dans les lieux humides après la pluie & de diverses grosseurs : d'abord il est blanchâtre, & jaune quand il est sec. La poudre qu'il renferme est astringente, & arrête toute sorte d'hémorragies.

VESSICATOIRES. Espece de cautere que l'on applique sur la peau pour exciter des vessies & attirer au dehors des humeurs que l'on ne peut faire évacuer par des résolutifs ou d'autres medicamens. Les mouches cantharides, l'euphorbe, la moutarde, le vinaigre, le poivre, la racine de bryone, incorporés avec de la térébentine ou du levain, forment la composition des Vessicatoires : on les emploie dans l'épilepsie, la sciatique, la goutte, &c.

VESSIE (Maladies de la). La plus grande est celle de la pierre, qui est elle-même la cause de plusieurs autres. *Voyez* Pierre.

Mais il y en a encore qui proviennent du mauvais caractere de l'urine; car si elle est fort âcre elle cause une continuelle envie d'uriner, qu'on appelle strangurie, qui cause des douleurs insupportables. Les remedes uniques pour ce mal, sont l'usage du demi-bain & le lait d'ânesse quelquefois pour toute nourriture. Cependant il est important de s'assurer si ce mal ne provient pas de la pierre; ce qu'on ne peut faire que par la sonde. Il peut venir encore des glaires ou du gravier; & dans ce cas on doit pratiquer les remedes indiqués dans les maladies des reins. *Voyez* Reins.

Ulcere de la Vessie. Pour l'ulcere de la Vessie, ou l'ardeur d'urine, ou flux de semence, buvez en forme de ptisane la décoction en eau de racine de guimauve; & purgez vous avec de la casse infusée dans du lait

Plaie de la Vessie. Lavez la avec du vin rouge tiede ; essuyez la avec des linges secs, & y mettez de l'huile de souffre, & par dessus l'emplâtre *diasulphuris* de Ruland. *Ou*, instillez dans la playe du baume d'Arcœus, & par dessus une compresse imbibée de ce baume.

Maladie de la Vessie. *Voyez* Pierre.

VIGNE. Arbrisseau qui produit le raisin ; & ce raisin étant exprimé produit le vin. La tige de la vigne est tortue ; son écorce est rougeâtre : elle pousse de long sarmens garnis comme de petites mains qu'on appelle pampres, avec lesquelles ces sarmens se prennent aux échalas & aux arbres. Ses feuilles sont grandes, larges & découpées : ses fleurs sont petites & jaunâtres ; & ses fruits sont des baies ramassées en grappes, auxquelles on donne le nom de raisin : il y en a du blanc, du rouge & du noir. *Voyez* Raisin.

Lorsqu'on fait quelque séjour à la campagne, il est naturel de souhaiter d'y avoir des Vignes, si le terrein le permet ; parcequ'il est toujours gênant d'acheter du vin pour ses domestiques : mais lorsqu'on est propriétaire d'une terre où l'on ne fait aucun séjour habituel, & où l'on n'a point de Vignes, il faut bien peser l'avantage & le désavantage qu'il y auroit d'y en planter & de les faire valoir

Avant toutes choses, il est bon de savoir qu'un arpent de Vignes coûte environ 5 à 600 livres à planter & à façonner pendant les quatre premieres années. On compte dans cette dépense les fumiers & les échalas que l'on prend sur soi ; de sorte que la dépense en argent peut aller à 300 ou 350 livres, non compris la valeur du fonds : dans les pays où l'on ne met point d'échalats cela coûte moins. En général, à quelque dépense que reviennent les Vignes, elles produisent environ 15 pour cent dans tous les vignobles, lorsquelles sont bien administrées ; mais il faut des soins, des cuves & du logement.

Lorsqu'on recueille dans sa terre des vins de prix, il faut faire cultiver soi-même ses Vignes, & ne pas les faire valoir à moitié, comme c'est l'usage ordinaire de bien des pays ; & encore moins les affermer, de quelque nature qu'elles soient ; car le fermier les néglige toujours

toujours, lorſqu'il eſt à la fin de ſon bail, & les fait périr.

De quelque maniere que ce ſoit, il faut un homme intelligent pour l'adminiſtration des Vignes : il eſt néceſſaire qu'il ſoit au fait de la culture du pays, & qu'il connoiſſe les friponneries des ouvriers.

INSTRUCTIONS ſur la culture de la Vigne, d'après les meilleures obſervations qui ont été faites juſqu'ici ſur cette matiere. La Vigne eſt entre les plantes celle de la plus longue durée, & la plus fertile dans ſa vieilleſſe.

Qualité de la terre de la Vigne. 1°. La meilleure eſt celle qui eſt douce, legere, plus ſeche qu'humide, mêlangée de petits cailloux, & même de pierres à fuſil ; celle qui eſt mêlée de petites pierres blanches dont le fond eſt jaunâtre fait du vin fort délicat. 2°. Un terrein mêlé de ſable & de terre eſt encore bon, ou une terre pierreuſe dont le caillou eſt terreux ſans être ſec. 3°. Une terre trop forte, comme ſont les terreins plats & bas, ne convient point à la Vigne ; car ils ne produiſent pas le tiers de fruit que produiſent les autres. Si on a une Vigne dans un terroir de cette nature, ou bien humide & qui s'affaiſſe à la moindre pluie, on doit labourer la terre à un demi pied de profondeur, & répandre deſſus un demi pied de terre legere ou du ſable : on peut encore y ſemer du grain pour le dégraiſſer. 4°. Les terres argilleuſes juſqu'à la ſurface, ou bien près, ne valent rien pour la Vigne, ſurtout quand l'argile eſt tenace ; ni les terres fortes, parcequ'elles tiennent de la nature des argilleuſes ; ni les terres marneuſes, à moins que la marne ne ſoit à trois ou quatre pieds au deſſous.

Expoſition de la Vigne. L'expoſition au midi eſt en général la plus avantageuſe, quoique l'expérience ait appris qu'en certains cantons, comme le long de la montagne de Reims, les terroirs expoſés au nord & au levant, produiſent des vins plus parfaits que ceux qui ſont expoſés au midi ; d'où l'on peut inférer que l'expoſition au midi n'eſt pas la ſeule cauſe qui donne au vin ſon excellente qualité, mais plutôt le grain de terre ; car chaque vignoble a un grain de terre qui lui eſt propre. L'aſſiette la plus heureuſe pour la Vigne eſt celle

des coteaux, ou d'une colline un peu élevée, applatie & un peu arrondie dessus, parceque le soleil la voit de tous côtés, & que l'eau en descend facilement; car l'eau abondante est toujours défavorable à la Vigne: voila pourquoi les années pluvieuses ne donnent jamais de bon vin. Les coteaux moyennement élevés & exposés à des vents doux, & qui reçoivent obliquement & non perpendiculairement les rayons du soleil produisent un vin ferme, chaud & durable.

Il résulte de ces principes, que les causes spécifiques de la bonté du vin, c'est la qualité du terrein & la bonne exposition. On doit y en ajouter une autre; savoir l'air bien disposé: c'est-à-dire, chargé de sels végétatifs qui, échauffés par les rayons du soleil, font fermenter la Vigne; mais comme c'est le vent qui est le mobile de l'air, on doit observer que le vent le plus pernicieux à la Vigne c'est le nord-ouest, ou le demi vent de l'ouest verd le nord; parcequ'il est chargé d'humidité, & qu'il amene la gelée, les pluies froides & les giboulées; & qu'au contraire, le vent qui lui est le plus favorable, selon l'Auteur du nouveau Traité de la Vigne, est le vent du nord; parcequ'il éloigne de la Vigne tout ce qui peut lui être nuisible, comme les nuages, les pluies, les frimats, les grêles, les brouillards qui sont mortels à la Vigne. On doit remarquer à cette occasion que dans les années abondantes en fruit, le vin est de moindre qualité que dans les années stériles.

Plant de la Vigne. On doit choisir le plant qui aura cru dans un terrein de pareille nature; c'est-à dire, de même climat & de même exposition que celui dans lequel on veut planter. 2°. Il faut que le plant soit pris d'une vigne qui n'ait que sept à huit ans au plus; car si elle est vieille, elle ne poussera que des jets foibles & languissans. 3°. Ce plant doit être levé d'une terre moins substantielle que celle où on le met. Pour connoître le plant de la Vigne, quant au bois, le plant enraciné doit avoir le chevelu bien nourri & frais, l'écorce unie, si ce sont des crossettes ou marcottes; on n'en doit jamais prendre sur la souche de la Vigne; il est mieux que le plant soit coupé sur le jet de l'année précédente: & qu'il ait à l'extrémité d'en bas du bois de

deux ans. En général, le plant de raisin noir & vigoureux, est celui qui réussit le mieux.

L'espece de raisin propre au vignoble, est 1°. Le morillon noir appellé en Bourgogne pineau, & à Orleans auvernas : le meilleur est celui qui est court & dont les nœuds ne sont pas beaucoup espacés. 2°. Le morillon ou meunier, le sanmoireau, le tresseau ou bourguignon, le bourguignon blanc, le pinquant paul, le beaunier, le fromentau qui est excellent & fort connu en Champagne : mais on n'en doit mettre qu'avec discrétion ; car en général, les raisins blancs ne sont point propres à faire le vin rouge ; parcequ'ils donnent une couleur jaune au vin

Les raisins propres à l'espalier ; sont le chasselas blanc & noir, le muscat blanc, rouge, noir & violet, le Corinthe, le muscat d'Alexandrie, le raisin précoce de la Madelene, le ciourat, &c.

Dans les terres fortes on ne doit planter que des morillons ou pineaux noirs, & y mêler des tresseaux ou bourguignons. Dans les terres legeres, des tresseaux, des morillons ou meuniers. Dans de gros sables, le mellier. Dans les pierreuses dont le fond est jaunâtre, le pineau & le tresseau : ils font un vin plus délicat. Il vaudroit mieux, selon l'observation d'habiles cultivateurs, séparer en différentes portions les *cepages* dont la nature est de murir plutôt, d'avec ceux qui murissent plus tard ; c'est-à-dire, de mettre ceux qui murissent naturellement tard dans un terrein élevé, chaud, sec & leger ; & ceux qui murissent naturellement tôt, dans un terrein bas, gras & froid.

En général, les raisins noirs produisent un vin puissant, vigoureux, chaud & durable : les blancs ne produisent qu'un vin foible, d'une couleur jaune & terne : on doit encore observer qu'une Vigne qui porte peu de fruit le produit meilleur ; qu'une Vigne vieille produit des vins supérieurs aux autres.

Plantation de la Vigne. Il y a quatre manieres de multiplier la Vigne. 1°. De boutures. La bouture appellée crossette aux environs de Paris, & chapon dans l'Auxerrois, est un jet sans racine, ou qui en a peu, & que le vigneron coupe pendant l'hiver au collet d'un sep

de bonne nature & qu'il conserve chez lui en botte & à couvert. Vers le mois de Mars on fait tremper ces boutures pendant huit jours dans une mare ou fosse bourbeuse ; ensuite on les plante, non debout, mais en les couchant un peu de côté. On les met trois à trois ou quatre à quatre dans un même trou. Ces troux doivent être à un pied de distance l'un de l'autre : on doit enterrer un peu les boutures & toujours par le plus gros bout, & y laisser un ou deux pouces de vieux bois.

2°. De plants enracinés. Ce sont de jeunes seps élevés pendant deux ou trois ans dans une pepiniere dont la terre doit être un peu plus maigre que celle où ils doivent être replantés : on les leve en Novembre, & on les transplante aussi-tôt sur une terre qui doit avoir été labourée de quatre pouces : on en met deux ensemble, & à deux pieds & demi de distance d'un trou à l'autre, & on les couvre de terre neuve. Ces sortes de pepinieres sont très utiles ; car dès la troisieme ou quatrieme année les plants enracinés commencent à donner du fruit.

3°. De marcottes : elles se font des meilleurs brins de la Vigne : on passe un de ces brins au travers d'un petit panier qu'on met en terre ; on y abaisse la branche dessus, & on y fait entrer quatre ou cinq pouces du bois de l'année précédente, & la branche prend racine dans le panier : au mois de Novembre on coupe la marcotte, & on la plante avec le panier où il est besoin : on peut se servir d'une motte de gazon au défaut de panier ; on fait un trou à travers la motte avec une petite cheville pour passer le brin : on met le gazon en terre, & lorsque la marcotte a pris racine on la transplante avec le gazon. On plante chaque marcotte à trois ou quatre pieds de distance l'une de l'autre. Ce plant porte son fruit au bout de deux ans, & en cela il est préférable aux autres : on s'en sert aussi pour regarnir les Vignes. L'usage des vignobles des environs de Paris est de planter la Vigne en marcottes & en crossettes ou boutures : on y observe de marquer le sep dont on veut avoir le plant avec un petit brin d'osier, & l'on marque d'une autre maniere celui qu'on veut arracher. Pour avoir une pepiniere de marcottes on doit labourer un espace de terre, y creuser des rigoles à deux pieds l'une de l'autre : cou-

cher les marcottes ou croſſettes dans la rigole, les couvrir de terre, les fouler un peu : puis on rogne les marcottes à deux bourgeons au deſſus de la terre : on donne pendant l'année quelques labours à ces jeunes plants, & au bout de deux ans on les tranſplante où l'on veut.

4°. De Provins. Ce ſont des branches ou brins des plus forts & vigoureux de la Vigne, que l'on couche en terre à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y reſter & ſans rien couper juſqu'au tems de la taille. Avant de provigner on doit bien éplucher le ſep de toutes les branches chifones & vrilles; creuſer une foſſe d'un pied & demi en quarré tout près du ſep; y coucher le vieux bois peu à peu ſans ébranler les racines, & ne laiſſer ſortir de terre que le jeune bois; enſuite on remplit le trou de la ſuperficie de la terre. Lorſque la partie couchée a pris racine, on en coupe trois ou quatre boutons au tems de la taille; on la coupe ſous la racines & on tranſplante les nouveaux ſeps où l'on veut. On doit amender les jeunes plants l'année d'après qu'ils ſont provignés avec du fumier de vache bien conſommé : au tems de la vendange on les marque, afin de connoître qu'on les a deſtinés pour le provin. Le provin eſt la voie la plus courte pour renouveller toute une Vigne, ou une partie qui eſt vieille.

Culture de la Vigne ſelon la méthode de la Champagne. On ne doit jamais planter une jeune Vigne la même année dans une terre d'où l'on en a arraché une vieille : on doit auparavant mettre cette terre en bled ou en ſain-foin deux ou trois ans. Si on plante une Vigne dans une terre où il n'y en a pas eû, il faut laiſſer repoſer cette terre quatre ou cinq ans; y ſemer enſuite de la luzerne, & la laiſſer en pré pareil eſpace de tems; après quoi on fait des foſſés profonds d'un pied & demi, & à la diſtance de trois pieds l'un de l'autre : on jette la terre qu'on tire de ce foſſé à droite & à gauche, puis on plante à un pied & demi de diſtance ſoit marcottes, ſoit croſſettes, & on ne met que deux brins enſemble.

La Vigne veut être plantée en talus pour faciliter le rabaiſſement en terre du brin qu'on veut provigner ou ravaler; on doit ſouvent en rajeunir la ſouche par

le moyen du ravalement ou du provin. Le farment de l'année n'est pas propre tout seul à faire du plant; il y faut joindre du bois de l'année précédente, & même autant qu'il est possible de trois ans, parceque le plant portera plutôt son fruit.

Le tems de planter la Vigne est en automne surtout dans les terres seches & legeres. C'est le sentiment de l'Auteur du nouveau Traité de la culture de la Vigne, qui prétend qu'il y a plus de six dixiemes de plant à gagner, & plus des deux tiers de tems pour la récolte : d'autres sont d'avis qu'on la plante au commencement du printems; d'autres enfin, après les vendanges.

Travaux annuels qu'on fait à la Vigne Ils consistent dans la taille & dans les labours. 1°. A l'égard de la Vigne nouvellement plantée; comme elle n'a son âge de perfection qu'à cinq ans, elle demande outre les quatre labours, des soins particuliers pendant ces cinq années.

La premiere année on doit la tailler presque aussitôt qu'elle est enterrée, c'est-à-dire, la rogner par le haut, & ne lui laisser que deux ou trois yeux ou bourgeons au plus, pour qu'elle jette son premier bois; au mois de Mai on lui donne le premier labour qu'on appelle houerie.

La seconde année, ravaler les seps vigoureux qu'elle a poussés; laisser trois bourgeons aux plus forts sarmens, deux aux plus foibles : il faut que la taille de bois que l'on fait en biais, soit de l'autre côté du bourgeon, afin que la vigne venant à pleurer ne le noie pas. Au mois de Mai & Juin, on ébourgeonne la Vigne, c'est-à-dire, qu'on coupe toutes les branches qui viennent au-dessous de la tête du sep & qui poussent en confusion.

La troisieme année, la tailler dès le mois de Mars.

La quatrieme année, la tailler dès qu'il fait beau, avant même le mois de Mars : mettre un échalas à chaque sep : au mois de Mars donner le premier labour, ensuite attacher les jeunes seps aux échalas & donner le deuxieme labour, peu après le troisieme; enfin, on rogne ses branches par le bout.

La cinquieme année, la provigner en cas de besoin;

la tailler depuis Novembre jusqu'en Mars, c'est alors qu'on regle les labours plus ou moins fréquens qu'on doit lui donner, selon la nature des terres.

Quand la Vigne fait trop de sarmens, on doit la tailler courte, & si cela ne suffit pas, on la déchausse & on en rafraîchit le pied avec un peu de cendres ou de pierrailles.

Taille de la Vigne. On taille la Vigne, 1°. afin qu'elle pousse un plus gros bois : 2°, pour empêcher qu'elle ne porte trop de fruit, & qu'ainsi elle ne s'épuise en peu d'années; 3°. pour faire mûrir les raisin; 4°. pour lui faire produire de nouveaux rejettons audessus de la tête.

Avant de tailler la Vigne, il faut au commencement de Novembre échauffer le sep, c'est-à-dire, y faire autour avec la houe une petite fosse & couper tout le chevelu qui croît autour de la souche; mais on ne doit le couper qu'à un travers de doigt près du tronc, & lui laisser un pouce de bois au-dessus du dernier bouton à l'extrêmité du brin, en levant la serpette de bas en haut; 2°. couper avec la serpette toutes les longues branches, & laisser six ou sept boutons suivant la force, afin que trois boutons au moins tournent à fruit; 3°. ébourgeonner la Vigne, c'est-à-dire, lever avec l'ongle les petits yeux ou bourgeons lorsqu'ils sortent de la souche, & ceux qu'on juge inutiles qui sont sur le bois de l'année derniere; 4°. la réchauffer au commencement de Décembre en rejettant la terre sur ces petites fosses qu'on a faites; 5°. laisser deux drageons ou coursons aux seps qui ont beaucoup de gros bois, & rien qu'un à ceux qui ont peu poussé; 6°. tailler l'extrêmité de chaque brin de sep en pied de biche, & laisser près d'un pouce de bois entre l'œil & la taille. En général, le mieux est de tenir toujours la Vigne la plus basse que l'on peut : plus les raisins sont placés bas, plus le vin est bon : ainsi on doit ménager avec soin les jets les plus bas : plus on taille la Vigne basse, plus le vin a de délicatesse.

Quant aux Vignes hautes, lorsque le sep est bien vigoureux, on doit tailler un peu plus longues les branches les mieux placées, dont on a besoin pour

faire un berceau ou espalier, & leur laisser trois ou quatre yeux de plus & même deux viettes (branches de la longueur d'un pied & demi) & deux ou trois coursons (branches racourcies à quatre ou cinq yeux qu'on laisse au bois du sep) : s'il y en a de petites, on les coupe en moignon; si le sep est un peu foible, on ne laisse qu'une branche ou un courson sur la branche qu'on veut tailler, & on ôte tout le reste.

A l'égard du tems que l'on doit tailler la Vigne, quoique l'usage soit de la tailler au printems, il est plus avantageux de la tailler en automne, parce-qu'on a le tems de la labourer à l'aise & à propos au retour du printems. Cependant on peut excepter le jeune plant à cause de sa délicatesse, & les Vignes situées dans les pays où elle mûrit fort tard. Il vaut mieux tailler la Vigne après que le soleil a entierement dissipé la rosée du matin ou la gelée blanche, & ne pas la tailler ni en tems de verglas, ni en tems de pluie.

Labours de la Vigne. On doit donner trois labours à la Vigne chaque année : le premier s'appelle labourer, & se fait après la taille vers le mois de Mars : en ce labour on doit bien remuer la terre & jusqu'au racines que l'on recouvre ensuite, & se servir de la houe plutôt que de la bêche. Il n'y a que ce premier labour qui mérite ce nom, car dans les autres on sarcle plutôt qu'on ne laboure; c'est après ce premier labour qu'on plante les échalas.

Le second labour s'appelle biner; on le fait quinze jours avant la fleur de la Vigne, & jamais dans ce tems.

Le troisieme se dit tiercer, & se fait quand le fruit est formé & qu'il est en verjus, c'est-à-dire, dans le mois de Juin & par un tems couvert. Dans les Vignobles autour de Paris & dans l'Orléanois, il y en a un quatrieme qu'on appelle cartager : on le fait au mois d'Août, c'est pour tenir la Vigne nette de toute herbe.

Si par hasard une Vigne se trouvoit dans une terre forte, humide, qui s'affaisse à la moindre pluie, on doit labourer la terre à un demi pied de profondeur,

& répandre dessus un demi-pied de terre legere ou du sable : on peut encore semer du grain dans ce terrein pour le dégraisser.

Lier la Vigne à l'échalas. On la lie quand la fleur est tombée ; l'échalas ne sert pas seulement à soutenir le sep : il le garantit encore en partie de la gelée, des vents & de la grêle.

Rogner la Vigne. On rogne la Vigne au même tems qu'on la lie, & après que son fruit est noué ; c'est-à-dire, qu'on coupe le bois superflu qui est à l'extrêmité des branches, & on retranche les petits rejettons qui sortent du bois & des côtés de la souche. Lorsqu'on rogne la Vigne pour la premiere fois, on doit la rogner avant que le bouton à fruit se forme pour l'année suivante, c'est-à-dire, en Juin ou Juillet, afin d'arrêter la seve, & que le bouton croisse mieux. Dans les Vignobles de Paris, on rogne la Vigne après le second labour lorsque les bourgeons sont un peu hauts ; on ne laisse même sur chaque sep, que trois ou quatre bourgeons, & ceux où se trouvent les plus belles grappes.

Fumage de la Vigne. On doit amander les Vignes tous les sept ans & au mois de Novembre, pourvu que l'automne ne soit pas pluvieuse, car alors on doit différer au mois de Février. Pour un amandement complet il faut mille hottées de fumier par arpent. Le fumier de vache & de bœuf est le meilleur pour les terres maigres & legeres : ceux de cheval, de mouton, de pigeon & de poule, sont bons pour les terres fortes, humides & pesantes. Pour bien fumer, on doit déchausser le pied des seps ; y faire une petite fosse profonde d'un pied, dans laquellle on met le fumier, mais il ne faut pas que le fumier touche aux racines, de peur qu'il n'altere la qualité du vin.

Ravalement des Vignes. On ravale les Vignes hautes tous les quinze ans ; & au mois de Novembre, c'est-à-dire, qu'on les abbaisse & qu'on couche dans un fossé de deux pieds de largeur, & presque aussi profond que celui du sep, tout le vieux bois jusqu'à celui de la derniere année, auquel on laisse cinq ou six boutons, lors de la taille ; ce qui fait autant de

provins, & le vieux bois reprend une nouvelle vigueur. On doit ravaler les Vignes basses tous les ans, ou du moins abbaisser quelque peu les seps en les labourant; c'est dans les basses Vignes qu'on recueille le meilleur vin.

Terrage de la Vigne. On terre les Vignes tous les dix ou douze ans, du moins celles dont la terre est legere, c'est-à-dire, qu'on y apporte de nouvelle terre pour reparer l'épuisement des sels, & lui donner une nouvelle nourriture. La terre seche & legere est la meilleure; celle qui est levée sur les chemins est encore un bon amandement; mais on ne doit pas employer une terre humide. L'Auteur du nouveau Traité de la Vigne, est d'avis qu'il faut cinq mille hottées de terre par arpent; d'autres croient qu'il suffit de mille, qu'il faut auparavant donner à la Vigne un labour profond, & l'amander l'année suivante; on met un pied de distance entre chaque hottée; à l'égard des terroirs forts & nourrissans, on les terre tous les quatorze ans; d'autres se contentent de porter des hottées de terre à l'endroit le plus élevé de la Vigne.

Greffer la Vigne. On greffe une Vigne lorsqu'elle a cessé de porter du fruit, & que néanmoins elle jette encore un fort bois: ce travail demande de l'intelligence, du soin & les yeux du Maître. Cette greffe se fait en fente: on choisit pour cela un drageon fertile, rond & bien nourri, qui ait plusieurs nœuds & fort près les uns des autres; il faut observer de ne pas prendre plus de deux greffes sur un même brin de sarment. Les greffes étant choisies, on doit les mettre en botte & en lieu frais, & avant que de s'en servir les faire tremper deux jours; ensuite on les taille des deux côtés jusqu'à la moelle: la taille doit être fort mince & longue de douze lignes, avoir un côté un peu plus épais que l'autre; ensorte que le côté qui doit joindre le bord de l'étot soit tant soit peu plus gros & plus long que celui qui doit entrer en dedans. A mesure qu'elles sont taillées on les met tremper dans un vaisseau: on n'en taille que pour une demi journée; plus elles sont fraîches taillées mieux elles valent.

Pour greffer, on doit tirer un peu le sep hors de terre : choisir l'endroit le plus uni de la racine qui est à sept ou huit pouces de profondeur ; la couper entre deux nœuds & horisontalement : on fend le sep avec un couteau à la hauteur de l'entaille de la greffe, c'est-à-dire, de deux travers de doigt, & on insere aussi tôt la greffe par le côté le plus mince ; puis on la lie fortement avec de l'écorce de bois blanc ou de la second écorce de tilleul. On enfonce le sujet greffé après avoir fait une petite fosse autour du sep : on recouvre de terre meuble la racine & une partie de la greffe, & on ne laisse sortir de terre que deux boutons.

Après que la Vigne est greffée on doit la sarcler, & lorsque les greffes ont poussé, couper les jets bâtards que les vieilles racines ont poussés & donner aux greffes un leger labour à la fin de Juillet, ayant attention de ne pas les endommager. On doit greffer la Vigne au printems, & dix ou douze jours avant que la Vigne soit en seve : on ne doit faire aucune sorte de travail dans la Vigne lorsqu'elle est en fleur.

Au reste, quelque travail qu'on ait à faire à la Vigne, on n'y doit point entrer après la pluie, ni après les gelées ; rien ne fait plus jaunir la Vigne.

Maladies & accidens auxquels les Vignes sont sujettes. 1°. La vermiculation : ce sont de petits vermisseaux qui naissent sur les feuilles de la Vigne & qui détruisent les raisins ; le seul remede est de les écraser le plus qu'il est possible. 2°. La trop grande effusion de la matiere, qui vient d'une excessive nourriture, ensorte que la Vigne ne pousse que du bois : le remede est de couper très court cette Vigne, c'est-à-dire, à un pouce près de la souche, découvrir la souche & y répandre du sable de riviere. 3°. La trop grand effusion de la seve hors du bois vers le printems ; ce qu'on connoît, quand on voit que les feuilles se fanent. Pour arrêter ce mal, on doit faire des entailles aux grosses racines & y mettre de la lie d'huile. 4°. La phtisie qui vient faute de suffisante nourriture & qui desseche la Vigne. On doit en ce cas racler la partie desséchée, & enduire la plaie de cendres de sarment mêlées avec du

vinaigre. 5°. La ſtérilité : il faut greffer ſur cette Vigne un jeune plant de ſix ans bien fertile. 6°. La gomme qui vient d'un épuiſement de ſeve, laquelle s'eſt extravaſée n'ayant pas eu la force de monter : le remede eſt de couper la branche attaquée juſqu'à ſa ſouche. 7°. les pluies abondantes dans le tems que le bois de la Vigne n'eſt pas encore mûr : le moyen d'en rendre les ſuites moins fâcheuſes, eſt de ne pas épargner les foſſés & les ſaignées dans les Vignobles, car la grande ſécheresse ne nuit jamais à la Vigne. 8°. La gelée, ſur tout la blanche lorſque le bois eſt mouillé, car alors, ſi le ſoleil paroît il fait fondre cette gelée & brûle le nouveau ſarment qui a cru après la taille : la gelée au printems un peu forte fait périr beaucoup de ſeps, ſi la terre étoit mouillée avant. 9°. La grêle : le raiſin qui en eſt frappé ſe deſſeche & contracte de l'âcreté ; mais ſi elle eſt groſſe & qu'elle ſoit pouſſée par un grand vent, elle prive la Vigne de ſon fruit, & briſe le bois. 10°. Les mauvaiſes herbes : on les détruit en ſarclant avec ſoin. 11°. Les accidens de la part des grandes bêtes qui y entrent, comme renards, lievres, ſangliers, & ſur-tout le bouc & la chevre. 12°. Ceux de la part des inſectes, comme les chenilles qui rongent les feuilles, & la fourmi rouge qui ronge la racine ; en ce cas on doit chercher la fourmiliere & faire du feu deſſus ; le limaçon, la bêche, le gribouri ou ſcarabée, qui eſt une eſpece de petit hanneton de couleur de terre ; à l'égard de ce dernier, on connoît qu'une Vigne en eſt attaquée lorſque ſon bois eſt menu, ſes feuilles criblées, & qu'elle ne donne preſque point de raiſin. Le remede eſt de ſemer une certaine quantité de feves en diverſes endroits de la Vigne : ces animaux s'y raſſemblent, & on les enleve avec le feuillage des feves. Parmi tous ces accidens, on voit qu'il y en a auxquels on peut remedier, & d'autres où on ne le peut pas.

Durée des Vignes. Les Vignes durent plus longtems, 1°. ſelon leur eſpece ; ainſi la Vigne blanche dure plus que la noire ; 2°. ſelon la qualité de la terre, elle dure plus dans les terres fortes que dans les ſeches & legeres ; 3°. ſelon le climat : elle dure plus dans les



climats qui ſont près du Nord que dans ceux qui ſont au Midi. Les Vignes rabaiſſées en terre chaque année durent plus long-tems. Quand une Vigne a atteint l'âge de 60 ans, elle doit paſſer pour vieille & uſée; en ce cas il faut l'arracher, labourer le terrein & laiſſer paſſer un an avant d'y mettre du nouveau plant : c'eſt une bonne pratique que d'y ſemer du froment on de petits grains de mars, parceque cela ſert à dégraiſſer la terre & à la rendre plus legere.

Autre Méthode plus ſimple de cultiver la Vigne, & en uſage particulierement dans les pays où l'on ne ſe ſert point d'échalas.

Choix du plant. Dans le choix du raiſin qu'on veut planter, on doit avoir égard à la qualité du terrein, à ſon aſpect, & au climat du lieu; 2°. choiſir les raiſins les plus ſucrés, les plus ſpiritueux & qui mûriſſent facilement, pour les terreins gras, & ceux qui mûriſſent tard pour les maigres; 3°. choiſir pour plant les ſarmens les plus gros & les mieux nourris, préférer ceux auxquels on peut laiſſer du vieux bois, c'eſt le bout du ſep qui a été taillé l'année précédente, & les couper au mois de Février de la longueur de deux pieds, les enterrer dès qu'on les a coupés dans une terre bien labourée, & dans une foſſe large de deux pieds & profonde de dix pouces; il faut les y coucher en travers dans toute leur longueur, de maniere qu'ils ne ſe touchent point, les recouvrir de terre, & les laiſſer ainſi juſqu'à la ſaint Jean qu'on les plante. On doit ſavoir que le ſarment qui a des chevelus n'eſt pas ſi bon que les autres.

Maniere de la planter. On doit planter la Vigne à la ſaint Jean : qui eſt le tems où la ſeve a plus de force. Il y a des pays où l'on ſe ſert pour cette opération d'un cordeau parſemé de nœuds à la diſtance de trois pieds au moins les uns des autres, & on y diſpoſe les rangs des ſeps, de façon que le ſoleil étant dans ſon midi puiſſe facilement les échauffer, le tout pourvu que la pente du terrein & celle de l'écoulement des eaux ne ſoit pas contraire, car alors on dirige les rangs d'une maniere plus ou moins oblique à la pente : on ſe ſert pour ce travail de tarieres de fer de

trois pouces de diamette, dont l'une est faite en villebrequin, le bout est terminé en cuiller, & la seconde ressemble à celle des Charpentiers : on se sert de la premiere pour les jointures des grosses pierres & pour y faire des trous ; &. de la seconde qui fait un trou plus grand pour planter du sarment qui a du vieux bois, lequel est préférable à tout autre, parcequ'il ne manque jamais & que la Vigne produit du fruit deux ans plutôt.

Quand on est prêt à mettre le plant dans les trous, on ne doit les tirer de terre qu'à mesure, de peur qu'il ne s'évente, & pour cela on le tient dans un baquet dans l'eau afin de le planter tout humide; puis en mettant le sarment, ne laisser que deux yeux ou nœuds hors de terre, & couvrir le trou à mesure. Au reste, il faut choisir un tems humide pour planter la Vigne. Lorsqu'on plante une Vigne nouvelle, on doit laisser trois pieds de distance en tout sens entre chaque sep, mais il faut avoir égard la-dessus au plus ou moins de bonté du terroir. En général, une Vigne dont les seps sont trop éloignés, donne un vin qui a peu de corps, & celle qui les a trop proches produit un vin âcre & mal digéré : ainsi, si le fond étoit fort médiocre, on pourroit mettre les seps à six pieds les uns des autres.

Lorsque la Vigne est plantée, on doit faire couper les herbes & racler le terrein à la profondeur de trois ou quatre pouces, & on recommence lorsque les herbes reparoissent. La seconde année on ne doit point tailler le jeune plant, mais bêcher seulement avec la houe, & non pas trop avant auprès des jeunes pieds ; à l'égard des autres espaces vuides, ils doivent être laboués à neuf ou dix pouces de profondeur au moins. De cette maniere on amoncelle la terre entre deux rangs, & on décharge le plant ; ce qui donne entrée à la chaleur qui doit animer les sucs de la terre ; au reste, plus la Vigne pousse bas, plus elle devient forte. Un bon Œconome doit donner trois labours à la Vigne depuis le mois de Mars, jusqu'au mois de Septembre sur-tout lorsque les herbes ont poussé, ou lorsque les pluies ont formé une croute seche sur la surface de la terre.

Taille de la Vigne. On donne la premiere taille à

la Vigne au bout de deux ans seulement, & lorsqu'elle a acquis assez de force. 1°. On doit déchausser la Vigne avec la houe, & couper tous les rameaux que le jeune plant a poussés à fleur de terre, à l'exception du plus bas, sur lequel on laisse un ou deux yeux les plus bas, mais on lui laisse sept à huit pouces de long, car ce sarment indique le pied de la Vigne. Que si les branches du jeune sep sont trop élevées pour les tailler ainsi, on doit enlever toutes les jeunes branches, & ne laisser aucun bouton, afin de forcer la seve à pousser aux nœuds plus bas; car si on laissoit monter la Vigne, son pied seroit toujours foible & difficile à cultiver; or, les raisins qui viennent sur un bon sep & peu élevé de terre, mais sans la toucher, sont les meilleurs: d'ailleurs, la Vigne s'éleve toujours assez par la suite. Selon cette méthode les pieds de la Vigne étant forts & vigoureux, n'ont pas besoin d'être renouvellés par les provins, qui sont des opérations couteuses.

2°. On fait la seconde taille lorsque les sarmens sont déja un peu gros & assez longs & à deux pouces de terre: on a soin d'entretenir une égalité de vigueur entre les pieds de vigne. L'objet de la taille est d'entretenir à propos le superflu des branches qui ne donneroient que de mauvais raisins, & de menager le bois pour fournir des branches à fruit: les années suivantes on doit aussi retrancher les bourgeons inutiles par où la seve s'échapperoit & épuiseroit le pied, & couper les branches très près du pied sans y laisser aucuns boutons ni chicots: on doit aussi observer les pieds qui ont fourni plus de raisins, & y laisser un ou deux boutons de plus, afin qu'ils donnent plus de raisins que naturellement ils n'en devroient donner l'année suivante. De même si le pied de Vigne n'a été chargé l'année précédente que pour produire plus de fruit, on doit lui laisser peu de boutons pour soulager le pied voisin qui se trouve dans une année favorable.

Provignement de la Vigne (le) n'a pour objet que de remplacer les pieds de Vigne qui ont manqué, ou qui sont d'une mauvaise espece: mais ce remplacement est inutile, lorsque les pieds manquent à cause de

la ſtérilité du terrein. En général les pieds de Vigne qui viennent de provins ne durent pas beaucoup : il y a des Vignerons qui préferent de greffer les pieds de Vigne quand il s'en rencontre de mauvaiſe eſpece plutôt que de les arracher ; car le provin affoiblit le pied d'où il ſort : au lieu qu'un pied qui a déja acquis de la force, conſerve ſa vigueur après avoir été greffé. Or, pour greffer on déchauſſe tant ſoit peu le pied de la Vigne ; on le ſcie comme un autre arbre, on le greffe en fente, mais on le recouvre de terre un peu fortement ; & on laiſſe ſortir la greffe de la longueur d'un demi-pied avec trois ou quatre yeux ſeulement : cette opération doit ſe faire immédiatement avant que la Vigne pleure.

Obſervations ſur le labour de la Vigne. Le labour eſt eſſentiel à la Vigne, mais il doit être à la profondeur d'un bon demi pied par-tout, car ſi on le donne trop profond, les racines de la Vigne pouſſeront en bas, & ne pourront pas recevoir les influences de l'air, & le vin en aura moins de qualité ; ſi au contraire on ne laboure que ſuperficiellement, la Vigne ne donnera que peu de raiſins, pouſſera ſes racines trop à la ſurface, & ſera plus expoſée à la gelée. 2°. Il faut amonceler la terre en un ſillon entre deux rangs de vigne, de maniere que les pieds des ſeps ſe trouvent dans le fond du ſillon, afin que le ſoleil puiſſe les échauffer : cette opération ſe fait à la fin de Mars. 3°. On donne à la Vigne un ſecond labour avant qu'elle fleuriſſe ; par-là on retourne la terre & on en fait gliſſer un peu au pied de la Vigne, ce qui diſpoſe la ſeve à s'y porter plus abondamment. On donne le troiſieme lorſque les raiſins commencent à changer de couleur : ce labour les fait groſſir & mûrir promptement : on doit butter ce dernier labour contre les pieds de Vigne, pour les garantir des fortes gelées pendant l'hiver ; & le donner en ſillon ſi la terre eſt forte : il eſt conſtant que la quantité du vin dépend des labours, mais on ne doit point labourer la Vigne, ni dans les gelées, ni dans un tems humide, ni même par un tems trop chaud.

Obſervations ſur l'uſage de lier la Vigne. Dans les Provinces méridionales de la France on ne lie point la Vigne ;

Vigne; car les seps étant éloignés de trois pieds, les rameaux ne vont gueres les uns sur les autres; chaque sarment se tient libre & élevé : l'air & la chaleur agissent librement sur le raisin; & le Vigneron peut passer aisément pour faire ses travaux nécessaires. Dans les pays où les seps sont beaucoup plus proches, on lie la Vigne pour pouvoir y passer, d'où l'on a droit de conclure qu'on peut se dispenser de lier la Vigne, dans les cas où l'on peut la labourer quoiqu'elle ne fut pas liée : d'ailleurs, les raisins en mûrissent bien mieux; car lorsque les rameaux sont liés étant serrés les uns contre les autres, ils reçoivent moins les influences de l'air que quand ils sont libres & ils mûrissent moins bien. 2°. Si on est obligé de la lier, ce qui arrive lorsque les seps sont trop proches, on doit du moins se servir pour cela d'osier franc, & ne faire qu'un cercle autour des rameaux pour ne pas les gêner, comme font la plûpart des Vignerons; en se servant de paille de seigle, & réunissant tous les rameaux d'un même sep.

Le fumier de pigeon est excellent pour les Vignes; c'est sans doute parcequ'il est plus rare que celui des étables qu'on n'en parle pas dans les Livres d'Agriculture, particulierement à l'égard des Vignes : il n'est pas moins constant que cette espece de fumier leur est infiniment utile. En effet, la Vigne ne demandant que de la chaleur, il s'ensuit que le fumier le plus chaud lui est très propre, sur-tout aux Vignes basses & dans les terreins où elle ne produit que des vins foibles : on en a fait l'expérience en Silésie; on pourroit faire de semblables essais sur les Vignes plantées contre des murs, ou qui forment des berceaux.

Bien des gens croient remédier à la stérilité du terrein à l'égard des Vignes, & augmenter la quantité du vin, en y faisant porter du fumier ordinaire : mais il est constant que la qualité du vin en est affoiblie, en ce que le fumier fait graisser le vin blanc, & donne un mauvais goût au vin rouge. Le meilleur engrais qu'on pourroit employer en ce cas, est celui que les Habitans du Pays Messin ont trouvé & dont ils font usage. Cet engrais n'est autre chose que les ongles des pieds

des moutons qu'ils nomment *Ingliottes*, ce sont les ergots du derriere du pied de mouton, que les Tripiers ont soin d'ôter, & qu'ils vendent à bon marché. Ainsi, lorsqu'ils provignent, ils mettent une bonne poignée de ces ongles sur chaque provin. Cet engrais ne communique au raisin aucun goût ni aucune mauvaise qualité : il produit son effet dès la premiere année, & procure pendant six ou sept ans une honnête abondance.

Nouvelles observations sur la culture de la Vigne. On a découvert dans les principes de la Nouvelle Culture des moyens propres à perfectioner celle de la Vigne, & d'après plusieurs expériences. Selon M. du Hamel il doit résulter de grands défauts de la maniere dont on cultive les Vignes, sans parler des travaux de culture qui sont très dispendieux.

Cet habile Agriculteur s'est donc proposé de faire sur la Vigne, l'essai de sa Méthode de cultiver les terres ; & cela 1°. par une disposition différente des seps. Pour cet effet, il a établi la Vigne en planches comme il le fait pour les bleds ; en observant de laisser une plattebande entre deux planches ; & les proportions de ces planches à cinq pieds de largeur pour y pouvoir planter trois rangées de seps, qui par ce moyen doivent être à la distance de trente pouces l'une de l'autre ; & les seps à pareille distance les uns des autres. Il a donné aux plattebandes cinq pieds de largeur : il convient qu'on peut planter les seps à d'autres distances, comme à une seule ligne, chaque ligne éloignée l'une de l'autre de trois pieds & demi : mais pour abréger une expérience qui seroit d'une trop longue durée, il a établit une planche de seps dans une Vigne plantée il y avoit vingt-quatre ans, & qui étoit d'un bon rapport. Il y a fait faire une planche de cinq pieds de largeur : il l'a formée en provignant les vieux seps pour établir les deux lignes extérieures, en observant de laisser deux pieds & demi de distance d'un provin à l'autre ; il a conservé les vieux seps qui se trouvoient bien placés, le surplus fut garni de provins. Cette planche avoit quarante toises ; on forma à côté une plattebande de

cinq pieds de largeur, en arrachant tous les vieux ſeps qui ſe trouverent dans cet eſpace : on voit que cette planche devoit avoir dix pieds de largeur, cinq occupés par les ſeps, & cinq par la plattebande.

En conſéquence de la récolte que cette planche établie en 1752 donna en 1754 il fit faire trois pareilles planches proche la premiere.

2°. Par cette diſpoſition des ſeps, on a d'abord la facilité de faire toutes les cultures des plattebandes avec les mêmes charrues & les mêmes cultivateurs dont on ſe ſert pour faire celles des plattebandes, ſelon la Méthode de la nouvelle culture.

Le terrein ainſi cultivé dans les plattebandes fait environ le tiers du total : les deux tiers reſtans ſe font à bras d'hommes comme à l'ordinaire. Il s'enſuit de là que les frais doivent être conſidérablement diminués par la diligence avec laquelle ces labours s'exécutent, puiſque c'eſt avec des charrues ou des cultivateurs ; mais il faut éviter d'endommager les ſeps en approchant de trop près la charrue. Il y a encore une autre diminution de travail dans cette maniere de cultiver la Vigne, puiſqu'en diminuant le nombre des ſeps on épargne proportionnellement le travail des Ouvriers : la diminution des échalas, des liens, du fumier, procure encore une épargne conſidérable. Enfin, le ſillon qu'on fait faire avec la charrue dans le milieu des plattebandes & auprès des ſeps, ſert à faire écouler les eaux, qui par leur fraîcheur nuiſent à la vigne.

A l'égard du tems de la taille de la Vigne qui ſe fait ſelon la méthode ordinaire pendant & après l'hiver ; M. du Hamel a éprouvé qu'il vaut mieux la tailler avant l'hiver, immédiatement après les vendanges, & il a trouvé que les ſeps n'avoient point ſouffert des gelées, & que les boutons avoient pouſſé des ſarmens fort vigoureux & produit des raiſins en plus grande quantité.

A l'égard des labours que l'on commence, ſelon la méthode ordinaire, après que les Vignes ont été taillées ; & dont le dernier des trois eſt à la ſaint Jean, le même Auteur obſerve que le premier de ces labours

fe fait dans un tems critique, c'est-à-dire ; lorsque la Vigne est prête à pousser, & que les bourgeons sortent. 2°. Que depuis la saint Jean jusqu'aux vendanges, il croît quantité de mauvaises herbes qui offusquent les seps, & nuisent à la maturité des raisins : il veut qu'après que la Vigne a été taillée avant l'hiver on lui donne un premier labour dans cette même saison, que l'on differe le second jusqu'à vers la fin du mois de Mai, & le troisieme au commencement du mois d'Août ; que c'est-là la vraie méthode de cultiver les Vignes lorsqu'elles sont établies en planches ; que les planches sont labourées à bras d'hommes, & les plattebandes par la charrue ou le cultivateur. Enfin, il a éprouvé qu'une piece de Vigne ainsi cultivée a donné en 1755, une des meilleures recoltes de vin qu'on ait faites depuis long-tems, & le vin estimé de très bonne qualité : qu'elle a été très abondante, puisqu'elle a été de 336 pintes mesure de Paris, & qu'elle a rapporté deux cinquiemes de plus, à proportion de la récolte qui avoit été faite dans la vieille vigne, c'est-à-dire, que si elle avoit été toute mise en planches, elle auroit produit à raison de cinq au lieu de trois qu'on en retira.

Il a remarqué que les plus jeunes seps de cette planche qui étoient à leur troisieme année, pouvoient entrer en comparaison avec les vieux seps. Notez que cette planche étoit de 40 toises de longueur sur 10 pieds de largeur, qu'ainsi elle contenoit 66 toises quarrées, & 4 pieds quarrés.

Les feuilles de la Vigne sont astringentes : on s'en sert en décoction contre le cours de ventre, la dyssenterie & les hémorrhagies. Appliquées à la tête ou aux pieds, elles moderent la douleur de la tête. Ses larmes quand on la taille au printems, sont bonnes pour la pierre & la gravelle : & distillées dans les yeux, elles guerissent la rougeur de ces parties & éclaircissent la vue.

VIGNERONS. On doit être attentif à la maniere dont les Vignerons s'acquittent de leurs obligations. Un bon Œconome examine par lui même s'ils font les travaux nécessaires aux vignes dans les tems con-

venables; s'ils les labourent à la fin de Février; s'ils les binent avant la Madeleine, & s'ils les rebinent avant les vendanges lorsque la saison le permet; s'ils provignent & font des fosses, quand il le faut; s'ils sont au travail depuis le matin jusqu'au soir, pendant tout le tems des travaux qu'ils doivent faire.

VIN (le) est le jus qu'on a exprimé du raisin, & qu'on laisse fermenter quelque tems pour qu'il soit bon à boire. Avant que ce jus ait fermenté, on l'appelle moût. Les qualités d'un bon Vin sont d'être clair, fin, sec, sans goût de terroir, & qu'il ait de la force: il y a différentes sortes de Vins, le rouge, le blanc, le gris de Champagne, le Vin muscat.

Vin rouge. Maniere de faire le Vin rouge ordinaire. Après que le raisin a été foulé dans la cuve, on doit en laisser cuver le jus plus ou moins longtems selon les circonstances. S'il est fin, & par conséquent rempli d'esprits, il suffit de le laisser cuver quatre ou cinq heures. Si cependant l'année avoit été pluvieuse, on peut le laisser cuver une nuit: si le Vin est grossier, on le laisse un jour entier, avant de porter le marc sur le pressoir. A mesure que le Vin sort par la canelle qui est au bas de la cuve & tombe dans un tonneau ou grand baquet enfoncé en terre pour recevoir le Vin, on le puise avec des seaux ou autres vaisseaux, selon l'usage du pays, & on le porte par seaux dans des tonneaux disposés pour cela. On doit observer de ne point percer les poinçons neufs destinés pour le Vin de cuvée; que trois ou quatre jours avant le pressurage. Ce tems suffit pour faire exhaler le goût du bois, mais il faut les faire rincer à l'eau claire la veille du pressurage. Ce qu'on appelle Vin de meregoutte, est celui qui provient de raisins qui n'ont point été pressurés ou du moins très peu.

Vin de Bourgogne. Pour faire de bon Vin de Bourgogne, on fait trois cueillettes dans les mêmes vignes. La premiere doit être des raisins les plus murs, les plus fins, les moins serrés; on en ôte tous les grains pourris ou verds, & on coupe le raisin fort court à cause de l'amertume de la queue. La seconde doit être de raisins gros, serrés & moins murs. La

troiſieme, de raiſins verds ou pourris. On mêle tout ce qu'il y a de meilleurs raiſins dans chacune de ces vignes les uns avec les autres : on ſépare les grains de la grappe, par le moyen d'une fourche de bois longue de trois pieds, ayant à l'extrêmité cinq ou ſix fourchons longs d'un pied ; ce qu'on fait en diverſes panerées qu'on met dans une petite cuve, & on en ôte à meſure le jus qui en ſort ; on doit faire trois cuvées de ces trois cueillettes : de ce mêlange il ſe forme un Vin excellent qui perſevere pluſieurs années dans ſa bonté.

VIN gris. En Champagne on entend par Vin gris le Vin, que ceux qui ne ſont pas de ce pays, appellent Vin blanc de Champagne. Ce Vin gris ſe fait avec du raiſin noir : ſa belle couleur doit être celle de l'eau de roche la plus épurée : à l'égard du Vin qu'on appelle Vin blanc en Champagne, il ne ſe fait que de raiſin blanc, mais on ne fait pas grand cas de ce raiſin. On n'emploie pour le célebre Vin gris de Champagne que des raiſins noirs : les meilleurs ſont ceux qu'on nomme en Champagne Morillon ; en Bourgogne Pineau, & à Orléans Auvernas : on y mêle cependant un peu de fromenteau, dont la couleur eſt d'un gris rougeâtre tirant ſur le blanc. On cueille d'abord ceux qui ont les grains les plus murs & les moins ſerrés ; enſuite les plus gros pour le Vin de boiſſon, & enfin les verds & pourris pour les Domeſtiques. Cette cueillette doit être faite, autant qu'il ſe peut, pendant la roſée & en des jours de brouillard.

2°. On doit faire le tranſport du raiſin de la vigne au preſſoir ſans grande ſecouſſe : le meilleur eſt d'arranger le raiſin dans des tonneaux & de le tranſporter ſur une voiture roulante, & non ſur le dos des chevaux.

Auſſi-tôt que les raiſins ſont arrivés de la vigne, on les arrange ſur le preſſoir de quelque forme qu'il ſoit, & on donne bien vîte la premiere ſerre. Le vin qui en ſort s'appelle Vin de goutte ; c'eſt ce qu'il y a de plus fin.

3°. On releve les raiſins écartés de la maſſe, &

on donne la seconde serre qu'on appelle la retrousse : ordinairement le Vin de la premiere & seconde serre compose la cuvée de vin fin. On arrange les extrêmités de la masse, & on les taille quarrément avec une bêche tranchante, en rejettant dessus les raisins écartés & on donne la troisieme serre ; c'est ce qu'on appelle premiere taille : on met le Vin qui en sort à part ; il est la plupart du tems fort fumeux, parcequ'il renferme tout l'esprit de la masse, & n'est potable qu'au bout de quelques années.

4°. On donne la quatrieme serre, puis la cinquieme, & les autres qui s'appellent seconde, troisieme & quatrieme taille, le tout jusqu'à ce que la masse ne produise plus de jus : on met aussi à part les Vins de ces autres tailles, ou on les mêle suivant qu'ils ont la qualité qu'on souhaite. Le Vin des dernieres tailles est celui qu'on appelle le Vin de pressoir destiné ordinairement pour la boisson des Domestiques. Ceux qui ont beaucoup de vignes font deux, trois & jusqu'à quatre cuvées de Vin en choisissant toujours les raisins les plus délicats pour les premieres, dont le Vin vaut toujours un tiers de plus que celui des secondes, & celui des secondes un tiers plus que les suivantes, ainsi à proportion. Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de Vin fin, un demi tiers de Vin de treille, & moins d'un tiers de celui de pressoir.

VIN blanc ordinaire. Il se fait avec les raisins qu'on appelle le Mêlier, le Beaune & le Fromenteau : on les foule dans une cuve à part ; on ne les fait point cuver ; de peur que le Vin ne devienne jaune, & on les porte sur le pressoir au sortir de la cuve.

VIN muscat. Pour qu'il soit bon, on doit laisser extrêmement mûrir les raisins muscats, ensuite on les cueille & on laisse bien fermenter le moût. Le bon Vin muscat doit être clair, blanc, d'un goût doux, agréable, mais un peu fort.

VIN gris-de-perle. Pour le faire, on met des raisins noirs de la meilleure espece sur le pressoir aussitôt qu'ils sont coupés, & on les y pressure. Quand le Vin est dans les tonneaux, on doit y mettre de deux en deux

jours deux pintes & demi de vin, afin qu'il jette promptement son écume.

Vin à repasser sur le marc. Si on a du Vin chez soi, soit rouge ou blanc, vieux ou nouveau qui pêche ou en couleur ou en force, on peut le repasser sur le marc, en le survuidant dans la cuve: on doit le bien mêler avec le marc & le laisser cuver environ douze heures, si c'est du Vin vieux; & vingt-quatre s'il est nouveau, après quoi on le tire & on l'entonne dans des tonneaux, auxquels on met une marque pour les reconnoître, ensuite on porte le marc au pressoir.

Entonnage. La premiere fois qu'on remplit les tonneaux, on doit les remplir presque entierement, c'est-à-dire, qu'on puisse du doigt toucher aisément au Vin, mais quand le Vin a jetté sa premiere fougue, on acheve de les remplir: on les couvre de feuilles de vigne, avec un peu de sable dessus jusqu'à ce qu'on les bondonne.

On ne doit pas se contenter de bien boucher tous les poinçons pour garantir le Vin de la corruption de l'air, on doit encore les remplir aussi souvent qu'ils en ont besoin, c'est-à-dire; tous les huit jours depuis que le Vin est entonné jusqu'à la saint Martin, & depuis la saint Martin jusqu'en Janvier tous les quinze jours, & le reste de l'année tous les mois environ.

2°. Les remplir d'un Vin pareil à la cuvée, ou du moins qui ne lui soit pas inférieur, afin de lui conserver sa qualité: au reste, tant que dure la fermentation, on ne court point de risque de remplir les poinçons d'un Vin d'une qualité différente, & de couper & mélanger les différentes cuvées.

Tirage au clair. Le premier doit se faire, sur-tout pour les Vins de Champagne, depuis la fin de Novembre jusques vers le milieu de Décembre; le second, dans le courant de Février, & le troisieme vers le mois d'Avril. Pour tirer le Vin au clair, on se sert d'un boyau de cuir long de quatre à cinq pieds, & d'un soufflet de trois pieds de long. A chaque bout du boyau est un tuyau de bois, dont l'un tient à la canelle attachée au bas du vaisseau qu'on veut vuider, & l'autre

au bas du vaisseau qu'on veut remplir : lorsque le Vin est à niveau dans tous les deux, ou introduit dans l'ouverture supérieure du tonneau un large soufflet, qui à force de souffler, contraint le Vin de monter dans le boyau, & de regagner ainsi le haut de l'autre tonneau. Quand on a vuidé une piece, on en ôte la lie qu'on met dans de vieux tonneaux ; on lave bien la piece, & elle sert pour transvaser une autre, & on évite ainsi la nécessité où l'on seroit d'avoir un nombre prodigieux de tonneaux ; car pour conserver le Vin bien blanc, on doit le transvaser souvent si on ne le met pas en bouteille, parceque le Vin forme toujours une lie fine qui lui donne de la couleur. Après le troisieme tirage au clair, on met le Vin en cave après avoir fait relier avec soin les poinçons, & y avoir fait mettre deux cerceaux neufs à chaque extrêmité. Au reste, les caves ne sauroient avoir trop d'air : les meilleures sont celles dont les voûtes sont les plus élevées

Collage des Vins. On les colle pour les éclaircir : le premier collage se fait à la mi-Mars avant le tirage au clair, & le second avant le tirage en bouteille pour les Vins de Champagne. On se sert pour cela de la colle de poisson qui se vend chez les Marchands Droguistes : il en faut un gros moins douze grains pour un poinçon contenant 200 pintes mesure de Paris : on la fait dissoudre dans un poelon sur le feu dans une quantité d'eau proportionnée à celle de la colle : on la réduit en boules comme un morceau de pâte & on la jette dans le Vin, & avec un bâton divisé par le bout en diverses parties, on agite le Vin avant & après y avoir versé la colle : lorsqu'elle s'est abbaissée, ce qui arrive après cinq ou six jours, on doit la retirer du poinçon dans le tems froid, elle se clarifie plus promptement.

On ne doit pas coller ni mettre en bouteilles les Vins rouges de la premiere année : tant que le Vin est dans le tonneau, on doit le remplir tous les mois du meilleur Vin que l'on ait, & s'il se peut du Vin de la même cuvée.

Pour dégraisser le Vin, on doit mêler dans six pintes de vin rouge ou blanc, six onces de tartre rouge

de Montpellier, & on jette ce mêlange dans le tonneau qu'on remue bien, & on le laisse reposer douze ou quinze jours.

Pour adoucir un Vin rude & verd, on met dans le tonneau une pinte d'eau-de-vie, & deux livres de miel que l'on a détrempé dans l'eau-de-vie, après l'avoir fait bien bouillir pour en tirer la cire.

Pour l'éclaircir, on met dans le tonneau une composition faite avec six onces de sucre réduit en poudre, neuf jaunes d'œufs, & les coquilles bien broyées, & deux pintes du même vin le tout mêlé: on remue le tonneau quelques momens, & on laisse reposer le Vin cinq à six jours.

Pour donner de la force à un Vin foible, on peut, après avoir bien agité le Vin par le bondon avec un batton fendu, y verser une pinte d'eau-de-vie, & le laisser reposer dix jours avant de le boire.

Pour bien mettre les Vins en bouteille, on doit laisser un demi pouce de vuide entre le Vin & le bouchon, & ne pas fermer la canelle toutes les fois qu'on a rempli une bouteille. Celles en forme de poire tenant pinte de Paris sont les meilleures: le verre doit être bien cuit, également distribué; l'embouchure ouverte à l'extrémité de deux lignes plus qu'à un pouce plus bas où le bouchon doit pénétrer, & l'ouverture ronde, point tranchante.

Les Bouchons doivent avoir un pouce & demi de longueur: ils ne doivent point être ni trop moûs ni trop fermes, & taillés bien ronds. On ne doit employer que des bouchons neufs, sur-tout pour les Vins blancs de Champagne.

La ficelle doit être de trois fils, bien torse, bien seche; le goudron pour goudronner l'embouchure de la bouteille, doit être composé de deux livres de cire jaune, une livre de poix résine, une livre de poix blanche, & une once de térébenthine: on mêle le tout, & on le fait bouillir dans un chaudron. Les bouteilles étant remplies & bouchées, doivent être couchées de côté sur terre, de façon que le vuide qu'on laisse, se trouve dans le corps de la bouteille, & non au bout du col.

Pour faire mousser du Vin de Champagne, il faut le tirer en bouteille depuis le moment du pressurage, jusques vers la fin de Novembre, parcequ'on le tire alors dans le tems de sa fermentation & qu'il est dans toute sa force. Au reste, les Vins ne moussent pas également toutes les années, ce qu'il faut attribuer à l'inégalité des saisons.

Les Vins extrêmement fumeux réussissent difficilement à mousser. Ceux qui ne prennent pas aisément la mousse, doivent être mis en bouteille précisément dans le tems que la seve commence à monter au sarment : à l'égard des Vins qu'on ne destine point à mousser ils ne doivent point être mis en bouteille que lorsqu'ils ont près d'un an.

Pour le mettre en bouteilles & le soutirer, il faut qu'il soit clair & reposé : on perce le tonneau dans le bas à quatre doigts au-dessus du jable, on y met une canelle ; & on le tire en bouteilles qu'on bouche bien ferme avec un bouchon de liege.

Nouvelle méthode pour parvenir à faire de bon Vin. 1°. On doit être instruit de toutes les qualités de chaque espece de raisin.

2°. On ne doit pas attendre que les raisins soient trop murs pour vendanger, ni donner dans l'excès contraire en les coupant trop verds.

3°. Lorsqu'on veut faire des Vins rouges dans lesquels on mêle des raisins blancs ; on doit d'abord faire vendanger les raisins noirs qu'on jette dans des tonneaux, & que l'on foule avec les pieds : cela fait, on met le moût ou jus & le marc tous ensemble dans la cuve.

4°. Vendanger en même tems les raisins blancs, les fouler & les faire passer sous le pressoir pour en exprimer tous le jus, mais cependant ne le pas trop presser : en jetter le moût seul dans la cuve par-dessus celui du raisin noir, afin que les deux liqueurs se mêlant fermentent ensemble. Lorsque la saison n'est pas froide, la liqueur ne tarde pas à fermenter, les pellicules du raisin s'élevent à la surface & en peu de tems tout le marc est au-dessus du Vin qui fermente. On doit remarquer que les deux tiers de ce marc trempent dans

le Vin, mais il est constant que l'autre tiers reste à sec, qu'ainsi faute de tremper dans le Vin il s'aigrit : or, cette aigreur faisant exhaler les esprits vineux, se mêle dans une partie de ces esprits ; la liqueur comme un levain, lui donne un mauvais goût : l'autre partie se répand dans l'air & y exhale une odeur vineuse d'une force qu'on ne peut supporter long-tems sans danger. Pour remedier à cet inconvénient, l'Auteur de cette Méthode a imaginé une cuve dont il a donné la description dans le Journal Œconomique (Novembre 1757) par le moyen de laquelle les esprits volatils retombent dans la masse de la liqueur par le secours d'une espece de casque & de tuyau recourbé : de sorte que le Vin fait toutes ses fonctions dans cette nouvelle cuve aussi librement que dans les cuves ordinaires, sans perdre ses esprits, & toutes les parties de la vendange y sont mises à profit, parceque l'air a la liberté de sortir par le goulot du tuyau qui amene les esprits : le Vin se façonne ainsi parfaitement en menageant à l'air cette liberté. Cette invention conserve au Vin toute sa force, & lui en donne même dans le cas où il n'en auroit pas assez : on peut de cette maniere laisser travailler le Vin avec les pellicules du raisin, jusqu'à ce qu'il en ait détaché assez pour lui donner une couleur foncée. Lorsqu'on voit que le Vin est bien coloré, & que sa grande fermentation a cessé, on doit le tirer de la cuve, & on le transvase dans un autre vaisseau bien net & rincé avec du vin ; s'il a déja contenu du vin auparavant, il en sera meilleur. Plus le vaisseau où on met le Vin en pourra contenir, mieux le Vin se conservera.

Comme le Vin y fermentera quelque tems, on doit lui laisser la liberté de sortir par le bondon, sans quoi le tonneau pourroit crever, mais de peur qu'il ne s'échappe trop d'esprits volatils, on éleve sur le tonneau un casque ou chapiteau, dont le collet doit être proportionné au bondon ; on peut ensuite laisser le Vin passer l'hiver dans cet état, après quoi on le bouche entierement.

Un moyen d'avoir du Vin excellent, seroit de le mettre dans de grands vaisseaux appellés Foudres, &

capables, s'il étoit possible, de contenir tout le Vin d'une récolte. Les douves d'un tel vaisseau ou tonneau doivent avoir bouilli dans le goudron; & être d'une épaisseur proportionnée à leur grosseur, c'est à dire, depuis un pouce jusqu'à deux. Les cerceaux doivent être de longues planches de chêne pliées en rond par le moyen du feu : il faut qu'elles soient de longueur suffisante, comme le bois qui fait le tour d'un crible; qu'elles entourent le vaisseau & croisent par-dessus l'autre bout; les cerceaux doivent être larges d'un pied & épais d'un pouce ou deux; on choisit pour cela des arbres un peu ceintrés & disposées à la courbure, afin qu'ils serrent les douves à mesure qu'on les fait avancer. On doit les scier sur le champ de la courbure, pour que toutes les planches se trouvent ceintrées : on pourroit au lieu de ces cerceaux se servir de cerceaux de fer, comme on fait en Allemagne. 3°. Ces sortes de foudres doivent avoir au-dedans une piece de bois, qui au moyen de deux boulons, retiendra les fonds directement au centre du tonneau pour qu'ils ne puissent jamais s'écarter; si avec cela on bouche tous les pores avec du goudron, le vin se conserveroit des siécles. Si on n'a pas des Vins aussi parfaits que le cru du terroir le comporte, c'est faute d'avoir examiné ce qui peut contribuer à lui donner ce dégré de perfection suivant sa nature. Or, les défauts de la plupart de nos Vins viennent, comme on l'a dit ci dessus; 1°. de ce que la liqueur en fermentant n'agit pas sur toute la vendange; 2°. de ce qu'une partie du marc s'aigrissant alors, attendu qu'il reste à sec, communique au vin une partie de cette aigreur, laquelle aigrit comme un levain toute la masse; 3°. de ce que la plupart des parties volatiles les plus spiritueuses s'exhalent, & causent un affoiblissement dans la liqueur; 4°. de ce que l'on met le Vin dans de petits vaisseaux d'un bois mince qui ne peuvent pas le conserver dans toute sa qualité, parcequ'une bonne partie des esprits s'évapore; 5°. de ce que n'y ayant pas une assez grande quantité de Vin rassemblé, les molécules vineuses ne peuvent pas travailler avec assez de force pour s'épurer & se dégager des parties terrestres & grossieres,

qui avec le tems forment un dépôt qu'on appelle la lie. C'est pour remédier à ces défauts, qu'on a proposé les moyens ci-dessus.

Mais aussi dès que tous les mélanges & l'arrangement des parties sont parvenus à cet état de perfection, on ne doit pas tarder à faire usage de ce Vin.

Le Vin rouge est le plus stomacal, le plus nourrissant, & celui qui s'accorde le mieux à tous les tempérammens : il fortifie, chasse les vents & la mélancolie, est bon pour les contusions & les dislocations ; bû le matin il est un bon préservatif contre la peste. L'excès du Vin peut produire de grandes maladies, telles que l'apoplexie, la paralysie, la goutte. L'esprit de Vin c'est l'eau-de-vie bien distilée plusieurs fois.

Vin brûlé. Prenez une pinte du meilleur Vin de Bourgogne : mettez-le dans une chocolatiere avec demi-livre de sucre, une feuille de macis, deux clous de girofle, un petit baton de canelle, deux douzaines de grains de coriandre, deux ou trois zestes de citron, deux feuilles de laurier : mettez la chocolatiere devant un bon feu, & du charbon allumé tout autour. Quand la vapeur ou fumée vous fera connoître que le Vin est bien chaud, mettez-y le feu avec du papier allumé : laissez le brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul : mouillez une serviette blanche, passez le Vin au travers dans un vaisseau ou bouteille, dont l'ouverture soit large, & serrez-le tout chaud.

L'eau-de-vie brûlée se fait de la même maniere.

Vin de liqueur. On appelle ainsi les Vin d'Espagne, le Vin muscat, la Malvoisie, le Vin de Canarie, le Vin de Saint-Laurent.

Vin imitant la liqueur, délicieux à boire & facile à faire. Coupez deux citrons par tranches : pelez & coupez de même deux pommes de reinette : mettez le tout dans un plat avec demi-livre de sucre en poudre, une pinte de bon Vin de Bourgogne, six clous de gerofle, un peu de canelle concassée, de l'eau de fleur d'orange : couvrez bien le tout ; laissez-le infuser trois ou quatre heures ; puis passez-le à la chausse : on peut, si on veut, ambrer ce Vin, ou le musquer en y en mettant un grain pilé avec du sucre, enveloppé

de coton, & attaché à la pointe de la chausse où on le passe.

Vins médicaux. Ce sont des Vins empreints des substances d'une ou de plusieurs drogues médicinales : on en fait de plusieurs sortes.

Vin d'absinthe, maniere de le faire. Mettez au tems de la vendange dans un petit tonneau d'environ cinquante pintes, un fascicule ou grosse botte de sommités d'absinthe cueillie dans sa vigueur & sechée, & trois onces de canelle concassée. Remplissez le tonneau du moût ou suc de raisins blancs nouvellement exprimé; mettez-le à la cave, sans le boucher de sa bonde : laissez fermenter la liqueur, puis achevez de remplir le tonneau avec du vin blanc : bouchez-le bien & gardez-le pour le besoin, en le tirant par la voie ordinaire. Ce Vin fortifie l'estomac, excite l'appetit, tue les vers, abbat les vapeurs : la dose ordinaire est d'un demie verre seulement pendant quelques jours; car un usage fréquent affoibliroit la vue.

Vin de buglose. Mettez tremper des racines de buglose bien nettoyées dans du Vin jusqu'à ce qu'il en ait attiré la saveur & la vertu, & on en fait boire pour boisson ordinaire.

Il purifie le sang, fortifie les esprits, chasse par les urines les humeurs mélancoliques : délivre le cerveau des vapeurs épaisses qui le troublent & causent la tristesse : il est bon aussi contre la palpitation du cœur.

Vin camphré. (esprit de) Mettez une once & demi de camphre brisé par petits morceaux dans un matras : versez dessus douze onces d'esprit de Vin rectifié; bouchez le vaisseau exactement : agitez-le de tems en tems, jusqu'à ce que tout le camphre soit dissous : versez la dissolution dans une bouteille, ce sera l'esprit de vin camphré. Il est propre contre la peste, le mauvais air, l'apoplexie, l'épilepsie, les maladies hystériques : la dose est depuis six goutes jusqu'à vingt; il est spécifique contre la gangrene.

VINAIGRE. Liqueur acide qui se tire ordinairement du vin : ou plutôt c'est le Vin qui dissout son tartre par une seconde fermentation; ce qui arrive promptement si on expose le Vin dans un lieu chaud.

On peut faire du Vinaigre sur-le champ en mêlant de la crême de tartre avec de la lie de Vinaigre, & versant de l'eau simple, par dessus : ou bien si vous voulez d'un tonneau de mauvais vin en faire de bon Vinaigre, suspendez-y dedans un nouet contenant cinq livres de tartre crud réduit en poudre subtile & arrosé d'une livre d'huile de vitriol : il faut agiter de tems en tems le nouet. Le Vinaigre est pénétrant, atténuant, astringent : c'est un bon remede contre les piquûres des serpens : pris intérieurement il résiste à la corruption & au venin. La fumée du Vinaigre arrête le sang dans l'hémorrhagie du nez : appliqué au nez & pris extérieurement, il convient aux affections soporeuses : son odeur guérit la syncope. Le Vinaigre est contraire aux hypocondriaques, aux mélancoliques, aux goutteux.

VINAIGRE rosat. Prenez de gros boutons de roses rouges appellées roses de Provins : coupez-en l'onglet, c'est la partie blanche couverte du calice : faites sécher cette partie rouge au soleil : prenez une livre de ces roses ainsi séchées ; mettez-les dans une forte bouteille de verre : versez y dedans huit livres de bon Vinaigre ; bouchez la bouteille, & exposez-la au soleil pendant environ trois semaines ; après quoi coulez & exprimez le tout : versez l'expression dans la même bouteille ; exposez la au soleil le même espace de tems : coulez le Vinaigre en exprimant bien le tout & le gardez. Ce Vinaigre peut servir autant pour les alimens que pour les remedes.

VIOLETTES. La Violette est d'une couleur purpurine ou bleue : elle est composée de cinq feuilles, son odeur est douce & fort agréable. La Violette croît par touffes : elle se multiplie par le moyen de ses racines qu'on éclate : celle qu'on cultive dans les jardins est la Violette double. On doit la replanter tous les trois ans : elle se plaît dans les lieux ombrageux. Il lui faut une terre bonne & forte, & du soleil médiocrement : on l'arrose de tems en tems, & on doit la tenir nette de toutes les méchantes herbes.

On se sert en Médecine des fleurs de Violettes, & on en fait un syrop propre pour tempérer la bile, surtout

tout la noire : il modere la chaleur des fievres, remedie à la toux, & purge doucement. On doit choisir pour ce syrop les fleurs de Violettes simples, humectées de la rosée, de belle couleur & odorantes. La semence de Violette est purgative, sur-tout à l'égard des reins & du calcul. La dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

VIORNE. Arbrisseau dont les branches sont extrêmement souples & rampantes : on s'en sert pour lier les fagots. Ses fleurs sont blanches & en forme de bouquet ; elles portent de petits grains semblables à des lentilles, lesquels sont d'abord verds, puis rouges & enfin noirs : on prétend que mis en poudre & pris par la bouche ils guerissent la diarrhée. La Viorne se plaît dans les lieux frais : cette plante a un goût âcre & brûlant

Elle est propre en décoction pour la gratelle, & elle nettoie les vieux ulceres étant appliquée dessus.

VIPERE. (la) Espece de serpent assez semblable à l'anguille, long comme le bras & gros de deux pouces, elle rampe lentement & ne bondit point comme les autres serpens. Elle pullule beaucoup, habite les lieux rudes & pierreux.

Elle n'est venimeuse que par sa morsure : elle darde son venin par sa langue.

Les remedes extérieurs contre la morsure de la Vipere, sont de lier promptement la partie au-dessus de la morsure en serrant bien la ligature, afin d'empêcher le venin de pénétrer ; ou appliquer dessus la tête de la Vipere qui a mordu, & si la chose ne se peut, on fera rougir un morceau de fer plat, & on l'approchera de la plaie le plus près qu'il sera possible, on en scarifiera la plaie, & on y appliquera de la thériaque, ou un crapaud vif en forme de cataplasme, mais ces remedes doivent être appliquées promptement. Les vertus des Viperes conviennent en général aux maladies où il y a quelques venins, comme les fievres malignes & pestilentielles : on s'en sert intérieurement dans la galle maligne ; elles renouvellent la masse du sang : leur graisse ou huile est bonne à ceux qui ont les écrouelles : on prend les Viperes en bouillon ou en poudre. Cette poudre se fait ainsi : on éventre & on

écorche les Viperes ; on les fait sécher à la fumée de baies de genievre, puis on les pulvérise & on y met pour quatre parties de fleurs de soufre & de mirrhe, de chacune demi-partie, & on arrose le tout de quelques gouttes d'huiles de canelle.

La poudre de Vipere est fort estimée par la guérison qu'elle procure de certaines maladies, comme la petite verole, les fievres malignes, & toutes les maladies où il faut résister au venin & purifier les humeurs : la dose est depuis huit grains jusqu'à trente dans du bouillon. Cette poudre se fait avec la chair de la vipere, après qu'on lui a ôté la tête, la peau & les entrailles ; on pile les tronçons de son corps ; on les fait sécher & on les passe au tamis. Le fiel & la graisse de Vipere, sont encore des remedes fort utiles pour les maladies dont on vient de parler.

VIVES. Petit poisson de mer. Maniere de les aprêter ; 1°. au roux & aux câpres : après les avoir lavées, cizelées & farinées, faites-les frire dans une friture de beurre rafiné. Etant frites, faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, puis une pincée de farine & remuez : étant roux, mettez-y persil, ciboule, champignons hachés ; mouillez de bouillon de poisson, avec sel & poivre : faites mitonner vos Vives dans cette sausse, ensuite dressez-les dans un plat : mettez une poignée de câpres dans la sausse, & liez-la d'un coulis au roux.

2°. En fricassée blanche. Etant lavées & essuyées, on les coupe par morceaux ; on les met dans une casserole, où l'on fait fondre un morceau de beurre frais, puis on y met les Vives avec champignons, mousserons, sel, poivre, bouquet, pincée de farine ; mouillez de bouillon de poisson & de vin blanc, & faites cuire à petit feu.

VIVIER. Réservoir ou piece d'eau vive, où l'on met du poisson pour la provision de la maison : il doit être profond au moins de quatre pieds ; revêtu de terre forte ou de terre glaise : on y fait couler la décharge de quelque bassin ou de quelque ruisseau, car il faut que le Vivier ait des sources qui le rafraîchissent, autrement le poisson sentiroit la bouë. La perche, la

tanche, le brocheton y peuvent profiter, mais non la carpe, ni les autres; car ces sortes d'endroits sont trop resserrés pour que le poisson y grossisse & multiplie comme il fait dans les étangs. Les Viviers, ainsi que les canaux & fossés, doivent êtres curés tous les dix ans.

Lorsqu'on a la commodité d'avoir quelque trous ou mares où l'eau ne tarit point, on peut le creuser jusqu'à ce que le fond soit de bonne tenue, & y mettre dix ou douze carpes femelles & trois ou quatre mâles, & on en peut tirer plusieurs milliers d'alvins.

ULCERES dans la bouche. Remede. Gargarisez-la avec du vin & de l'eau, ou de la décoction de cresson faite en eau; ou avec une décoction de pilosele, consoude & verge d'or; ou tenez dans la bouche le jus de plantain; ou mâchez ses feuilles & ses racines cuites.

Ulcere sur la langue. Gargarisez vous avec le jus de feuilles de moutarde mêlé avec un peu d'eau & de miel: ou avec une décoction chaude de plantain.

Ulcere de la gorge. Prenez plein le creux de la main de chenevi; concassez-le dans un mortier: mettez par-dessus chopine de verjus, mais promptement, de peur que le chenevi ne se tourne en huile. Le malade s'en gargarisera.

Ulceres des jambes. Appliquez dessus de la décoction de feuilles de ronce faite en vin ou en eau, ou des pommes pilées, ou de la décoction de feuilles de noyer avec un peu de sucre; dans laquelle il faut tremper des plumaceaux appliqués médiocrement chauds: ou mettez des feuilles de noyer dans de l'eau sur un petit feu; au bout de quelque tems retirez le vaisseau; bassinez l'Ulcere avec l'eau & appliquez les feuilles dessus: continuez jusqu'à guérison.

Ulceres au poumon. *Voyez* Empieme.

En général les Ulceres au poumon se guérissent fort difficilement; cependant on peut les guerir avec le baume du Pérou en le prenant comme on fume une pipe, mais avec un tuyau fait exprès, & en faisant entrer la fumée dans le poumon, & ne la laissant pas échapper par le nez. Le baume de la Mecque est un des remedes le plus efficace: la dose est depuis cinq

jusqu'à quinze gouttes, le matin à jeun dans du vin ou du bouillon.

Pour quelques Ulceres que ce soit : Prenez deux jaunes d'œufs, deux cuillerées de miel, deux cuillerées de farine de froment. Mêlez le tout ensemble & en appliquez sur les Ulceres & sur les plaies. Ou mettez deux cuillerées d'huile de noix avec autant d'eau de chaux, ce sera un baume excellent pour les Ulceres & les brûlures. Ou prenez six gros crapauds : mettez-les quatre jours sous un pot de terre dans un lieu sec comme une étable pour dégorger leur venin; puis mettez-les dans un autre petit pot de terre l'espace de vingt-quatre heures rempli d'eau-de-vie, ensuite prenez une chopine de bonne huile de lin : faites la bouillir dans une grande poele, & y mettez frire les crapauds, jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois : passez la liqueur dans un linge; c'est un baume excellent pour les Ulceres.

Ulceres vieux & difficiles à cicatriser. Prenez demi-once d'aloës, autant de mirrhe : reduisez-les en poudre déliée; pilez-les ensemble dans un mortier, en versant dessus petit à petit des sucs d'absinthe, de grande éclaire & de plantain : mettez ensemble en parties égales, ce qu'il faudra de ces sucs pour réduire l'aloës, & la mirrhe en consistence de miel. Ajoutez-y, s'il est possible, un peu de poudre de sang de dragon; & appliquez de ce remede étendu sur un plumaceau.

Ulcere malin & chancreux. Prenez quatre livres ou environ d'eau de forge de Maréchal de la plus ferrée : mettez y demi-once d'alun de glace & deux dragmes de verd-de-gris en poudre, mêlez le tout ensemble, & le faites bouillir à la diminution de la huitieme partie de l'eau. Trempez dans cette eau une compresse de linge de chanvre, & mettez-la sur l'Ulcere bien nettoyé auparavant, & une bande pardessus.

Les feuilles vertes de lierre cuites en vin consolident les grands Ulceres : ou saupoudrez-les de poudre d'écailles d'huitres brûlées.

Frottez de vif argent une lame de plomb, & l'ap-

pliquez sur l'Ulcere ; cette application continuée les cicatrise.

Ulceres sales. Pour les desfécher appliquez-y, du jus de mûres de ronces, ou de la poudre de vermoulure de bois de vieux chêne, ou du poireau pilé & incorporé dedans ; ou applatissez une plaque de plomb, de maniere qu'elle soit fort mince : percez-la d'une épingle ; posez-la sur le mal, & y mettez une feuille de lierre par dessus, & sur le lierre une compresse, & changez de feuille de lierre deux fois le jour.

Ulceres creux & profonds. Appliquez-y du jus de lierre incorporé avec du verd-de-gris ; ou de la bétoine pilée avec un peu de sel.

S'il y a des vers dans les ulceres : appliquez-y des feuilles récentes d'agrimoine avec du vieux oing en cataplasme, ou de la grande scrophulaire & de l'arroche puante pilées ensemble.

VITRIOL. Sel minéral qu'on tire comme le salpêtre par filtration ou évaporation des mines de cuivre. Il y en a de quatre sortes, 1°. le blanc, on le tire par évaporation des fontaines vitrioliques, c'est une pierre rougeâtre qui doit être en gros morceaux blancs, purs & nets, d'un goût astringent & un peu âcre. 2°. Le verd qui est de trois sortes : celui d'Allemagne, il est en cristaux verts & bleuâtres, d'un goût âcre : on s'en sert pour faire de l'eau-forte ; celui d'Angleterre, dont les cristaux sont de couleur verte & brune, d'un goût doux, astringent ; celui d'Italie appellé Vitriol Romain, il est de couleur verte, d'un goût un peu âcre : ou se sert de ces sortes de Vitriols pour arrêter le sang extérieurement : on en fait aussi de l'eau minérale artificielle, & de la poudre de sympathie. 3°. Le bleu, on l'apporte de Chypre : il est en cristaux bleus ; il est âcre & caustique ; on s'en sert pour consumer les chairs des ulceres. 4°. Le rouge appellé autrement colcothar ; c'est une pierre rougeâtre qui vient de Suede & d'Allemagne : on le trouve calciné dans la mine par des feux souterrains : il est plus rare que les autres ; il se dissout aisément dans l'eau. Il entre dans la thériaque : on en fait d'artificiel en calcinant le Vitriol vert une seconde fois à un

feu violent : il arrête le ſang très promptement. L'eſprit de Vitriol eſt une liqueur rrès corroſive qui ſe fait par la diſtillation avec du Vitriol ordinaire qu'on a fait calciner ſur des charbons ardens & qu'on a réduit en poudre. On met cette poudre dans un vaiſſeau lutté, & on fait la diſtilation d'abord à petit feu & enſuite par un feu violent & continuel pendant quatre jours : enſuite ce qu'on trouve dans le récipient, eſt appellé eſprit ou huile de Vitriol. Il ouvre les obſtructions, rempere les ardeurs de la fievre en le mêlant dans la boiſſon, depuis quatre gouttes juſqu'à douze. Tous les eſprits du Vitriol ſont propres contre les vers & pour fortifier l'eſtomac & les inteſtins.

VOL ou larcin. Il y en a de pluſieurs ſortes, 1°. celui qui eſt fair clandeſtinement & ſans violence & non accompagné de circonſtances graves : ceux qui ſont convaincus d'en être coupables ſont punis du fouet pour la premiere fois : s'il y a récidive après avoir été déja repris en Juſtice, ils ſont condamnés à être pendus.

2°. Le Vol commis dans les Egliſes, Maiſons Royales, dans les Juriſdictions & pendanr l'Audience, ſont punis de mort.

3°. Le Vol des choſes qui ſervent au ſervice divin, comme les ornemens d'Egliſe, croix, chandeliers, lampes &c., doit être puni de mort. Le Vol des vaſes ſacrés demande une plus grande punition : les coupables ſont condamnés à faire amende honorable devant la porte de l'Egliſe où ils onr fait leur Vol, à avoir le poing coupé, être pendus, & leur corps jetté au feu.

4o. Le Vol des choſes où le Public eſt intereſſé, parcequ'elles ne peuvent pas être gardées avec le même ſoin que d'autres, & qui ſont par cette raiſon ſous la protection de la Juſtice : telles ſont les charrues, charrettes, herſes, les linges expoſés au ſoleil, les chevaux, & beſtiaux qui ſont au pâturage dans un pré ſous la foi publique. Les coupables de cette ſorte de Vol, doivent être punis ſéverement & ſuivant la valeur de la choſe & les circonſtances.

Vol du Chapon. On appelle ainsi un arpent de terre autour du principal manoir, & qui est accordé au fils aîné par préciput dans les terres nobles.

VOLAILLE. (Maniere d'engraisser la) c'est-à-dire, les chapons, les poules & sur-tout les jeunes. Servez-vous pour cela d'une cage faite exprès, qu'on appelle épinette que l'on met dans un lieu chaud & un peu sombre : avant que de les y enfermer plumez-leur la tête & les entre-cuisses & sous les aîles, pour qu'elles aient moins de vermine : nourrissez les d'une pâte composée avec la farine de millet & d'orge : ou d'avoine ; d'autres se servent de farine de bled de Turquie : faites-leur en avaler deux ou trois fois le jour plusieurs morceaux plus longs que ronds & comme des feves, & après les avoir trempés dans l'eau, car cela leur sert de nourriture & de boisson : donnez-leur-en autant qu'elles en peuvent prendre ; continuant ainsi pendant un mois : les poulardes & les chapons seront aussi grasses qu'on peut souhaiter.

La Volaille s'engraisse mieux en été qu'en hiver. Pour pouvoir nettoyer le petit espace qu'elles occupent & les garantir de la vermine, on les en sort de tems en tems, & on les laisse prendre l'air une heure ou deux pour s'éplucher.

Maladies de la Volaille. 1°. La pepie, c'est une maladie causée par une chaleur interne, & pendant laquelle elles ne veulent boire ni manger : on doit lever doucement ce cartilage avec une aiguille, & leur laver la langue avec du vinaigre.

2°. Les enfermer sous une mue pendant deux ou trois jours, & leur donner à boire de l'eau dans laquelle on met tremper de la graine de melon & de concombre.

Pour le flux de ventre, leur donner à boire un peu de vin chaud où l'on aura fait bouillir de la plure de coing, & pour nourriture de l'orge.

Pour taies ou cataractes sur les yeux, causé par le grand froid ou le grand chaud, leur donner de la poirée hachée bien menu dans du son de seigle & un peu de millet.

Pour la faim vorace, lorsqu'elles couvent & man-

gent leurs œufs, on leur donne un œuf dont on a ôté le blanc, & où l'on a détrempé du plâtre à la place; de maniere que le tout soit dur comme une pierre.

Pour la vermine : les frotter de beurre, ou les laver dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin.

Pour la galle : on les rafraîchit avec des bettes & des choux hachés menu ; & du son détrempé.

Pour la goutte : on leur graisse les pieds & les jambes, de graisse de poule.

Pour l'abscès au croupion : on le fend avec un ciseau, & on les rafraîchit de même que pour la galle.

Pour le mal caduc qui les fait devenir maigres & leur ôte l'appétit : il n'y a pas d'autres remede à ce mal difficile à guérir, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroser souvent avec du vin ; les nourrir 5 ou 6 jours, d'orge bouilli, & ensuite avec des bettes & des choux hachés menu.

Pour la phtysie qui les fait devenir hétiques : il n'y a point de remede quand elle est formée, on peut la prévenir en leur donnant de l'orge bouilli avec de la poirée.

Pour la mue à laquelle les petits poulets sont sujets, & perdent leurs plumes, on ne doit point les lever matin : il faut les exposer souvent au soleil, leur jetter avec la bouche du vin tiede sur leurs plumes.

Pour la rupture de jambe : les mettre sous la mue, c'est-à-dire dans une chambre avec bonne nourriture & bonne eau, sans y laisser aucun bâton pour se percher, & ne jamais leur empaqueter ni lier la jambe : le repos & la nature les guérit ; au reste, le froid cause aux poules beaucoup de maladies.

On fait un profit considérable sur la Volaille en la portant vendre aux marchés voisins. Les poulets depuis le commencement du printems jusqu'au mois d'Octobre, ayant le soin de mettre les poules couver de bonne heure. Les dindonneaux dans le mois d'Avril & de Juin, parcequ'ils sont alors chers : les poulardes, depuis le mois d'Août jusqu'en Mars : les chapons, les dindes & les dindons pendant tout l'hyver : les oyes, depuis la fin de Septembre jusqu'au carême,

les oisons, pendant le mois d'Août & Septembre, les canards pendant tout l'hyver.

A l'égard des pigeons de colombier le débit en est fort considérable, sur-tout aux mois de Mars & Septembre : on en peut vendre depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de l'année : car la premiere volée est dans le courant du mois de Mars : les faisans, depuis le mois d'Août jusqu'au carême, &c.

VOLAILLE rotie, soit poulets, faisans, perdrix, &c. maniere de la couper. Prenez l'aîle, de la main gauche ou avec une fourchette, coupez de la droite avec le couteau la jointure de l'aîle & achevez de la main gauche. 2°. Levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & tirez-la avec la main gauche : faites de même pour l'autre côté. 3°. Coupez l'estomach, la carcasse & le croupion en deux. Quand le pigeon est moyen, il se coupe en deux par le dos en faisans tenir le croupion avec les deux cuisses : le canard & les oiseaux de riviere se coupent par éguillettes : ensuite on leve les aîles, les cuisses & la carcasse. Les lapreaux & les levreaux : on les fend depuis le col en descendant le long du dos, & après qu'on a levé le filet, on le coupe par morceaux en travers.

VOLIERES pour les pigeons. *Voyez* Pigeons.

VOLIERES pour les perdrix. *Voyez* Perdrix.

VOLIERES pour les oiseaux de chant ou de plaisir : celles-ci font un fort bel effet dans un jardin. Lorsqu'on se propose de les faire fort grandes & d'y mettre diverses especes d'oiseaux, il faut que ces sortes de Volieres soient à l'abri du nord, qu'elles soient en partie couvertes, qu'il y ait dedans quelque piece de gason & quelques arbrisseaux, & un ruisseau artificiel qu'on y fait passer, le tout en grand air, afin que les oiseaux s'y plaisent & s'y perpétuent.

VOMISSEMENT fréquent. Remede pour l'arrêter. Prenez tous les matins deux bonnes cuillerées de vin d'Espagne. Ou, avalez de la poudre de roses rouges avec de la poudre de canelle dans du vin. Ap-

pliquez souvent sur l'estomac un sachet plein d'absinthe seche.

VOMISSEMENT après le repas. Prenez une cuillerée de sirop de baies de sureau, fait avec sucre & avec miel. Ou, prenez avec un brin de paille, une goutte d'huile de térébentine, après l'avoir fait dissoudre dans un bouillon ou tasse de thé. Ou, prenez les bouillon d'écrevisses *Voyez Colera morbus.*

VOMITIFS (les), sont nécessaires quand l'abondance des humeurs est si grande qu'elles occupent & surchargent l'estomac, & courent risque de passer dans le sang. Ils agitent & secouent plus vivement que les purgatifs les parties qui sont embarrassées : ils les dégagent plus promptement & plus efficacement, & ils entraînent plus rapidement les mauvaises humeurs. On les met en usage dans toutes les maladies subites & aigües, comme les apoplexies séreuses, léthargies, les catharres suffoquans, les vapeurs & étourdissemens, les embarras, pesanteurs, grandes douleurs de tête, l'hydropisie, bouffissure, jaunisse, pâles couleurs, & autres maladies invetérées qui dépendent des obstructions des visceres du bas ventre : on les emploie encore dans les symptomes avant coureurs de la petite vérole & de la rougeole maligne, dans les fievres ardentes, même pestilentielles.

Ils conviennent principalement aux gens qui sont d'un tempérament robuste, qui ont la poitrine ample, & large, & l'estomac fort : ainsi on ne les doit donner qu'avec précaution à ceux qui sont d'un tempérament délicat.

En général les Vomitifs doivent être précédés, autant qu'il est possible, de la saignée, pour désemplir les vaisseaux, & par des lavemens, pour dégager le bas ventre.

On en doit regler fort exactement la dose, & pour ne pas s'y tromper il vaut mieux donner la moitié de celle qui est marquée pour chaque âge, sauf à la réitérer si le remede n'opéroit pas.

On donne les Vomitifs à toute heure lorsque l'occasion est pressante, comme dans les apoplexies, les

paralyſies, & on les réitere deux ou trois fois de ſuite ſelon la néceſſité, ne laiſſant qu'un quart d'heure de diſtance. *Voyez Tartre Emetiq.*

VOYERIE eſt le droit d'inſpection que les Officiers appellés Voyers, qui ſont ordinairement les Tréſoriers de France, ont ſur les chemins, ponts, levées, & autres édifices publics, le pavé de la ville & de la campagne: ils ont, en outre, le doit de donner des alignemens pour empêcher qu'on n'entreprenne ſur la voie publique par des ſaillies, des auvens, des avenues, & de faire étayer les maiſons qui menacent ruine.

On entend auſſi par le terme de Voyerie, une place à la campagne que le Seigneur juſticier du lieu eſt obligé d'abandonner au public pour y porter toutes les immondices.

URINE (l') eſt une eſpece d'excrement du ſang; c'eſt un mêlange de différentes parties, entre leſquelles, celles qui ſont acqueuſes dominent ſur les parties ſalines ſulphureuſes & terreſtres, en quantité à peu près égale.

Lorſque les Urines ſont dans leur état naturel, elles ont la fluidité de l'eau commune: mais elles ſont plus peſantes: elles ont une odeur qui n'eſt ni bonne ni mauvaiſe, & ſeulement un peu fade.

Les Urines changent par rapport à l'âge, à l'uſage qu'on fait des nourritures & des boiſſons, & à la variété des ſaiſons.

La couleur des Urines eſt différente ſelon la diverſité des maladies: elles ſont claires & tranſparentes dans les maladies hypocondriaques & les palpitations de cœur, c'eſt à cauſe de la grande ſéroſité qu'elles contiennent & de l'épaiſſiſſement du ſang.

Celles qui ſont blanches entierement crues & ſans coction ſont regardées comme un ſigne dangereux dans toutes les maladies du cerveau, les apoplexies, les léthargies, les fievres malignes: elles les pronoſtiquent même.

Si elles ſont rouges & ardentes, elles marquent quelque grande fermentation interne, à moins qu'elles n'aient pris cette teinture, ou une autre, de cer-

tains alimens comme les betteraves, ou même des remedes.

Les Urines sont opaques & troubles dans les douleurs de têtes, dans les cours de ventre, dans l'hydropisie naissante ; enfin, les différentes altérations que la bile imprime au sang, contribuent à teindre les Urines & à leur donner différentes couleurs.

Les Urines pechent aussi par leur trop grande ou trop petite quantité. Le premier défaut est souvent suivi des insomnies, des lassitudes, de la maigreur. Le second est accompagné de vomissemens, d'affections soporeuses, de difficulté de respirer & d'autres maux. Au reste, l'inspection des Urines, quoique très utile, ne peut pas fournir seule de quoi rien conclure & assurer de certain & de positif sur l'état & les suites d'une maladie, il faut nécessairement les conférer avec les autres symptomes.

Urine. (rétention d') Elle peut venir : 1°. des glaires, sable ou pierres qui se forment dans les reins, & qui bouchent le passage. *Voyez* Reins. 2°. Pour avoir retenu trop long-tems son Urine. 3°. Par la paralysie qui a affoibli les fibres de la vessie, comme il arrive aux vieillards. Ces deux dernieres suppressions d'Urines durent ordinairement 21 jours & peuvent aller jusqu'au quarante-unieme.

Le remede unique à ce mal est la sonde que l'on laisse dans la vessie, après les premieres évacuations : ensuite on la bouche, & on la débouche toutes les deux ou trois heures. Lorsque l'Urine sort par les côtés de la sonde, on peut l'ôter quelque tems pour voir si la vessie a repris son ressort, sauf à la remettre quelques heures après, si les Urines ne coulent pas naturellement le malade étant pressé d'uriner.

2°. Pendant l'usage de la sonde on doit faire des injections soir & matin avec une décoction d'orge, de racine d'aristoloche longue & du miel de Narbonne. 3°. Frotter la région de la vessie avec du baume de pareira brava, y appliquer une décoction d'herbes émollientes 4°. Prendre des émulsions legeres, des lavemens rafraîchissans, & ne se nourrir

que de bouillons & de gelée. S'il n'y a pas de fievre, on peut manger quelque potage & quelques œufs frais

Urine (ardeur d') ou Urine rendue difficilement. Remede, avalez une décoction de mauve avec du syrop violat. Ou bien: prenez une poignée & demie de feuilles de guimauve; deux dragmes de beurre frais, demi-livre de miel; faites bouillir le tout dans deux pintes & demi d'eau, jusqu'à la diminution de la troisieme partie: passez-le, & usez de cette boisson que vous prendrez chaudement.

Dégoutement d'Urine, ou Urine rendue goutte à goutte avec douleur. Remede: faites cuire devant le feu 4 ou 5 grosses pommes de reinettes, prenez-en toute la moelle: faites-la bouillir dans une pinte d'eau de fontaine, & buvez dans l'espace d'une heure cette quantité d'eau le soir en vous couchant. Autre Remede, pilez deux écrevisses vivantes dans un mortier, versez dessus un peu d'eau, exprimez-en le suc & l'avalez.

Flux d'Urine involontaire ou sans le sentir, ou incontinence d'Urine. Mangez des œufs fricassés, où l'on aura mis de la poudre de souris séchées au four. Ou avalez, en vous couchant, une cervelle de lievre détrempée dans du vin. Autre remede, prenez pendant un mois dans un peu de vin rouge, une dragme de poudre de limaces rouges désséchées au four, ou le gesier d'un coq, roti & mis en poudre

Urine sanglante ou pissement de sang. Prenez une décoction de lierre de terre, ou d'agrimoine mêlé avec le millepertuis, ou de racines & feuilles de mauve, faire en eau, à la consomption de la moitié, & ce, pendant 3 mois à jeun.

USAGERS. On appelle ainsi ceux qui ont droit de faire paître les bestiaux dans les forêts des particuliers & non du Roi, & d'y prendre une certaine quantité de bois. Mais les Usagers n'ont droit d'y mettre que 2 vaches & 4 porcs, & ce ne doit être que dans les bois qui ont trois ans de coupe pour le moins; & dans les jeunes taillis, que lorsqu'ils ont 5 ans. Les gros Usagers sont ceux qui ont droit de prendre

dans les forêts un certains nombre d'arpens de bois, soit pour bâtir soit pour se chauffer. Les menus Usagers sont ceux qui n'ont droit de prendre que pour leurs besoins, le bois brisé ou arraché, les bois secs, les morts bois : mais on ne peut jouir de ces divers droits sans avoir un titre, ou du moins une possession immémoriale.

VUE ; foiblesse de Vue ou Vue trouble. Mettez des foies ou les intestins des goujons de riviere dans une bouteille de verre exposée à une douce chaleur du soleil : ils se convertiront en une liqueur jaune & huileuse : appliquez-en sur les yeux.

VUE perdue sans que rien paroisse dans l'œil. Prenez une pinte d'eau commune, chopine de vinaigre, & à proportion de farine de féves. Mettez le tout ensemble dans un bassin, & faites-le bouillir, comme pour de la bouillie : étendez sur des étoupes cette bouillie en forme de cataplasme, & appliquez la sur le front du malade lorsqu'il va se coucher : retenez les étoupes avec un linge ; & réitérez tous les soirs.

VUE perdue par la petite vérole. Prenez des feuilles de lierre de terre, de celles de trefle à fleurs rouges ayant une tache blanche au milieu de chaque feuille, & de celles de grande éclaire, un peu moins de lierre que des deux autres. Pilez-les toutes ensemble : demi-heure après tirez le jus avec forte expression : mettez-le ensuite dans une bouteille de verre ou de grais bien bouchée : appliquez-en matin & soir sur les yeux malades avec une plume jusqu'à guérison. Mais s'il y avoit fluxion ardente dans les yeux, ce remede ne serviroit de rien.

VUES qu'on est en droit de faire sur le fonds de son voisin. Lorsque le mur est mitoyen, on n'y peut faire aucune Vue sans le consentement du voisin : s'il ne l'est pas, & qu'il soit à six pieds de distance, on y peut faire telles Vues qu'on veut ; mais s'il n'a que deux pieds, on n'y peut faire que des Vues biaises, ou des Vues à fer maillé & à verre dormant.

VULNÉRAIRES (herbes), les meilleures sont la pyrole, le pied de lion, l'angélique sauvage, la verge d'or, la sanicle, la petite pervenche, la bugle,

la véronique mâle rampante, l'agrimoine, le scordium, la germandrée, le lierre de terre : il les faut cueillir dans leur force, les sécher à l'ombre entre deux linges, les mêler en parties égales, & les conserver en lieu sec dans un sac de papier. Ces herbes sont d'une grande utilité contre toutes les maladies causées par la corruption du sang : telles que les hémorroïdes, les dyssenteries, les hydropisies, les opilations de foye : elles se donnent avec sûreté dans toutes les hémorragies.. Ce remede dissout le sang extravasé & coagulé dans le corps par des chûtes, des meurtrissur & des efforts violens. En voici l'usage. Prenez le poids de demi-gros de Vulnéraires assorties : mettez-les dans un pot de terre vernissé : mettez-y par dessus un demi-septier de bon vin, ou de bouillon fait avec le veau : couvrez le pot exactement, & le laissez infuser jusqu'à ce que ces feuilles soient tombées au fonds : versez ensuite la liqueur par inclination dans une tasse : ajoutez-y un peu de sucre : prenez le matin à jeun la premiere prise chaude, & deux ou trois prises dans la journée : on en continuera l'usage plus ou moins long-tems selon la maladie ; on augmente les doses des herbes selon le besoin



Y

YEBLE, plante de la nature du sureau, plus basse que le sureau ordinaire : elle croit dans les lieux incultes. Son écorce purge par bas les sérosirés du corps : elle est bonne aux inflammations & aux éréspeles ; la dose est depuis trois dragmes jusqu'à demi-once. Ses fleurs ramolissent & poussent par les sueurs. Ses feuilles appliquées calment les douleurs de la goutte : & dissipent les tumeurs aqueuses.

YEUX. (maladies des) (les) viennent ordinairement de l'influence de l'humeur du cerveau. Ainsi on doit avoir recours aux saignées, aux purgations, cauteres, & autres remedes qui épuisent l'humeur ou la détournent.

En général, le régime qu'on doit observer contre les maladies des Yeux, c'est d'éviter le feu, la fumée, la poudre, l'air trop chaud, l'excès du vin, de pleurer long-tems, de lire des lettres menues, de trop veiller. Les remedes qu'on applique sur les Yeux, doivent être appliqués tiédes.

Inflammation des Yeux. Prenez, couperose blanche en poudre deux dragmes, verd de gris en poudre une dragme ; mêlez-les ensemble, & mettez-les dans une terrine vernissée qui résiste au feu : jettez sur ces drogues trois pintes d'eau bouillante, remuez le tout avec une spatule jusqu'à ce que l'eau soit froide, & mettez-la dans une bouteille. Quand on voudra s'en servir, il faut la remuer & l'agiter : faites-la tiédir ; trempez-y une compresse, & entourez-en les yeux en vous couchant. Si le mal presse on en coule dans les Yeux quelques gouttes cinq ou six fois par jour.

Autre Remede contre ce mal. Prenez des eaux de Plantain, de roses, d'euphraise, de chacune deux onces ; de la tuthie préparée deux scrupules ; des trochisques blancs de rhasis, un scrupule. Mêlez le tout pour

pour un collyre, dont vous froterez la partie plusieurs fois le jour.

On peut encore faire un collyre avec de la lessive faite des cendres de bois de sarment : car tout ce qui vient de la vigne est bon aux Yeux.

Fluxion sur les Yeux. Prenez deux onces de chaux vive filtrée : dissolvez-y une dragme de sel ammoniac en poudre ; versez la dissolution dans une bassine de cuivre, laissez-la dedans pendant une nuit jusqu'à ce que la bassine soit devenue bleue : filtrez-la & la gardez ensuite pour en faire un collyre. Ce remede est fort bon pour nettoyer les Yeux de leur sanie, dessecher les petits ulceres qui y viennent, & consumer les cataractes.

Sang répandu sur les Yeux par fluxion ou autres causes. Prenez des sommités de branches d'absinthe : pilez-les en les mêlant avec du blanc d'œuf & de l'eau-rose : faites en une espece d'emplâtre sur un linge & étendez-le au dessus de l'œil malade.

Meurtrissure des Yeux. Aussi-tôt le coup reçu, appliquez sur l'œil du plomb, du fer, ou autre chose froide pour empêcher le sang d'y fluer : ensuite mêlez un blanc d'œuf avec l'herbe seule d'agrimoine froissée entre les mains : mettez le tout sur l'œil avec une compresse.

Corps étrangers entrés dans les Yeux. Si c'est une paille ou fétu, on prend un morceau de cire d'Espagne bien frotté contre du drap ; on l'approche de l'endroit où est la paille, & celle-ci s'y attache. Si ce sont des pailles de fer ou d'acier ; approchez en une pierre d'aimant. Si c'est de la poussiere on applique, sur l'œil un morceau de chair de veau.

Chassie des Yeux : lavez-les avec l'esprit de vin : ou faites-y une injection de jus de pourpier & de plantain. *Ou*, prenez trois onces d'antimoine crud grossierement pulvérisé & suspendu dans un nouet ; faites-le infuser pendant deux heures sur les cendres chaudes dans trois demi-septiers d'eau de fontaine. Faites ensuite bouillir cette infusion jusqu'à ce qu'elle soit réduite à chopine, & sur la fin de la coction ajoûtez-y demi-once de racine d'iris de Florence ; des fleurs de

roses rouges & de romarin, de chacune une demi poignée. Coulez ensuite la liqueur, & dissolvez dans la colature une once de sucre candi. On s'en lavera les Yeux. *Eph. d'All.*

Prenez des roses rouges & des feuilles de sureau, de chacune une poignée; de la semence de lin, & de celle de fenugrec, de chacune deux gros; de celle de carvi un scrupule. Faites bouillir le tout dans suffisante quantité d'eau & de vin blanc jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une livre. On se servira de cette fomentation deux ou trois fois le jour.

Taches des Yeux. Faites durcir un œuf, coupez le en deux; otez le jaune; remplissez le vuide de couperose blanche en poudre : suspendez-le dans une cave au-dessus d'un vase ou verre qui recevra la liqueur qui en découlera : mettez de cette liqueur dans l'œil.

Tayes des Yeux. Appliquez sur les tayes une ou plusieurs feuilles de trefle taché, pilées; ou de la graisse de couleuvre, une fois le jour. *Voyez Goutte sereine & Vue.*

Foiblesse des Yeux ou de la vue. Remede. Il est bon de faire usage des masticatoires : on recommande encore de se laver tous les matins toute la tête avec de l'eau froide.

Larmoyement involontaire des Yeux. Après les remedes généraux comme la saignée, les vésicatoires, les purgations, on peut en venir à l'usage des topiques astringens.

Maux des Yeux des chevaux. On connoît ce mal en ce que les Yeux du cheval sont pleurans, rouges & enflés. Si le mal vient d'une fluxion, gardez-vous de le saigner, cela lui feroit perdre les Yeux. 1°. Otez-lui absolument l'avoine; donnez-lui pour nourriture du son mouillé : ne le faites point travailler, & ne le tenez ni trop chaudement ni trop froidement. 2°. Prenez le glaire d'un œuf frais, autant d'eau-rose, gros comme une noisette de couperose blanche en poudre subtile, agitez le tout avec une spatule, appliquez-le sur l'œil, il détournera la fluxion : notez qu'il ne faut pas changer facilement de remede pour ces maux. Autre remede. Prenez trois ou quatre pommes de rei-

nette cuites ſous les cendres : après avoir ôté les pepins, pilez-les dans un mortier de marbre, arroſez les pommes d'eau de laitue ou de chicorée, puis avec de la filaſſe, appliquez-le ſur l'œil du cheval, & réitérez. Ce remede ôte la douleur & l'inflammation.

Si la fluxion vient d'un coup ſur l'œil, & que le coup ait été grand, ſaignez le cheval du col & en abondance : ôtez-lui l'avoine & donnez-lui du ſon mouillé. A l'égard des remedes, on peut uſer de ceux qu'on vient de marquer.

S'il reſte une blancheur dans l'œil du cheval; prenez du ſel ammoniac pilé fin, & mettez-en dans l'œil juſqu'à guériſon, & au défaut de ſel ammoniac, on peut ſe contenter de ſel commun pilé fort fin.

YVRAIE. Mauvaiſe herbe fort connue, qui croît parmi les bleds : elle porte ſur ſa tige, un épi chargé gouſſes piquantes, dans leſquelles ſont quelques grains noirs qui ont la force d'enyvrer. L'Yvraie eſt produite par la putréfaction du froment & de l'orge, laquelle eſt cauſée par les grandes pluies. Ainſi les terres fortes & humides ſont plus ſujettes à avoir de l'Yvraie que les autres ; mais dans les années où le mois de Mai eſt ſec, il arrive ſouvent que le mauvais grain ſe convetit en bon.

Fin du ſecond Volume.

SUPPLÉMENT
ET OBSERVATIONS,
Qu'on a cru devoir ajouter à cet ouvrage.

ABEILLES, sur le profit des Abeilles. Il est d'expérience que dans la plus grande partie de la Champagne Méridionale, une bonne ruche ne rapporte que douze livres de miel au plus. Les plus foibles n'en donnent pas deux livres. Pour une juste évaluation, c'est donc six livres de miel par Ruche qu'on retire. La Ruche dans ces cantons, ne peut contenir qu'un boisseau & demi ou soixante livres pesant de froment. La cire ne vaut que vingt & vingt deux sols la livre.

BROUINE. Recette sûre pour en préserver les Bleds. On pratique dans l'écurie, vers le milieu, un petit enfoncement, où l'urine vient déposer. La saison de semer le froment venue, on remplit de cette urine une grande Chaudiere, & on la fait bouillir sur le feu. On la répand ensuite sur le blé, qu'on a bien soin de remuer avec une pelle. Cette méthode se pratique vers le soir, & le lendemain on fait le semis. Quelques uns laissent putréfier l'urine pendant deux ou trois jours avant de la faire bouillir; d'autres y ajoutent un peu de chaux pour secher le grain, & le rendre plus facile à se semer. Toutes ces pratiques sont également bonnes.

CAPUCINE. On la seme en pleine terre, & elle réussit très bien. La graine se confit, ainsi que les boutons de sa fleur; il faut la prendre avant qu'elle commence à se détacher d'elle même d'après sa queue.

COCHON. Dans l'énumération des maladies aux-

quelles cet animal est exposé, il en est une très-dangereuse & très fréquente, dont on a obmis de parler. Cette Maladie le fait périr en vingt quatre heures, & pour peu qu'elle soit traitée tard, il n'y a point de remede. Cependant rien n'est plus facile à guerir, lorsqu'on s'y prend à tems. Dans la Champagne Méridionale, on l'appelle le sang, ou le feu. On connoît qu'il en est atteint, lorsqu'on s'apperçoit qu'au lieu de manger & boire à son ordinaire, il ne fait qu'agiter l'eau de son auge avec le groin, ou lorsqu'il s'amuse à fouiller la terre, sans prendre aucune nourriture. Quelque heures après il se couche, & on entend dans le fond de sa gorge un bruit sourd, qui tient beaucoup de l'enrouement, & qui dénote une respiration gênée. On trouve alors sur les gencives, proche les dents, une petite élevation de chair, en forme de cône, élevé de trois à quatre lignes, & d'une ligne & demi de diamettre. La couleur de cette excroissance est violette & plus cette couleur est foncée, plus l'animal est en danger. Pour le guerir, on le couche par terre; on lui tient les piés & les oreilles, afin qu'il n'échappe pas. On lui ouvre le groin, & afin qu'il ne puisse le refermer, on prend un petit bâton de quatre à cinq pouces de longueur, dont on appuie un bout sur le palais supérieur & l'autre sur l'inférieur près l'extrêmité du groin. On lui coupe la pustule avec des cizeaux: & il sort un sang noir & épais. Il faut lui tenir la tête un peu penchée, & se bien donner de garde de lui laisser avaler du sang qui sort de la plaie, & qui n'est qu'un sang corrompu: car il périroit infailliblement. Pour cette opération, on choisit un terrein qui ait un peu de pente. Aussitôt qu'elle est faite, on bassine la plaie avec beaucoup d'eau que l'on verse dans le groin avec un petit bassin, qui est un ustensile dont on se sert pour boire à la Campagne; on la bassine, dis-je, jusqu'à ce que le sang cesse de couler. Il faut deux ou trois seaux d'eau, selon que le mal est plus ou moins invétéré. Enfin on ôte le petit bâton, & on lâche l'animal. On ne doit lui donner

à manger qu'une heure après, & encore en petite quantité. Si on appercevoit le lendemain quelques ſymptômes de la maladie, ce qui arrive quelques fois, ſur-tout quand on s'y eſt pris un peu tard, il faudroit recommencer. Le Cochon eſt encore ſujet à une autre maladie qui n'eſt guere moins dangereuſe & qui ſe rencontre aſſez ſouvent avec celle qu'on appelle ſang. On donne à celle-ci le nom de Soies; parceque c'eſt la racine d'une certaine quantité de ſoies, qui forme un enfoncement ſous la gorge, qu'elles reſſerrent en peu de tems juſqu'au point de l'étouffer. Ce mal demande un prompt ſecours. On tire le petit bouquet de ſoies avec les doigts, & on cerne autour avec un raſoir en faiſant d'abord une légere inciſion, & enſuite en raclant, juſqu'à ce qu'il ſoit détaché, enſuite on frotte la plaie avec un peu de beurre ou de graiſſe.

CORNICHONS. Nouvelle recette. Lavez les Cornichons dans de l'eau fraiche, eſſuyez-les, & les laiſſez un peu amortir à l'air, rangez-les tous dans un pot ou bouteille de verre à col large avec de bon vinaigre. Un mois après retirez ce vinaigre qui peut ſervir pour les ſalades des domeſtiques, & remettez-en d'autre que vous aſſaiſonnez de ſel. Ajoutez une bonne poignée de creſſon à la noix bien épluché. Que le tout trempe & ſoit bien couvert. Le creſſon à la noix donne un goût très-délicat à cette eſpece de confiture. Beaucoup de perſonnes préferent cette maniere de préparer les Cornichons & autres confitures au vinaigre.

ENCRE à écrire. Nouvelle méthode de faire de l'Encre, fort ſimple & qui empêche l'Encre d'être ſujette à jaunir par la vieilleſſe. Prenez ſix onces de noix de galle la plus brune, trois onces de couperoſe & autant de Gomme Arabique. Concaſſez la Noix de galle: le plus menu eſt le meilleur. Réduiſez en poudre la Gomme Arabique & la couperoſe, chacune ſéparément. Prenez deux pintes, meſure de Paris, d'eau de riviere ou de pluie. Mettez-la dans un chaudron avec la noix de galle concaſſée. Faites

sur un feu ardent jusqu'à réduction du tiers, & remuez de tems en tems avec un petit bâton de bois de figuier ou de chêne. Toute autre espece de bois pourroit faire manquer l'opération. L'eau étant réduite au tiers, ajoutez la gomme arabique, en la jettant dedans modérément, & continuez de remuer. Lorsque le tout sera réduit à-peu-près à la moitié, vous mettrez la couperose, que vous laisserez bouillir pendant un misérere, ayant soin de remuer continuellement. Alors retirez le chaudron du feu, & laissez refroidir cette Encre; elle est un peu blanche en écrivant, mais une demi-heure après elle paroît d'un beau noir. Il ne faut qu'une bonne heure pour faire cette Encre, pourvu qu'on ait soin d'entretenir un bon feu.

FAYENCE ET PORCELAINE. La Façon dont on racommode la Porcelaine & la Fayence, a quelque chose de si grossier, que la propreté & le bon goût ne peuvent s'accommoder de cette maniere d'œconomiser les choses qui sont à notre usage. Nous avons cru devoir faire part d'un nouveau secret qu'on a trouvé de raccommoder l'une & l'autre.

MASTIC pour raccommoder des pieces de Porcelaine cassée. Prenez une tête d'ail: pilez-la, réduisez-la en une espece de gomme,& frottez en les fractures des morceaux de la Porcelaine; unissez les ensemble & les assurez avec du fil fort ,ou fin ,selon la force de la piece. Mettez ensuite cette piece dans du lait en assez grande quantité pour qu'il la surnage, & la faites ainsi bouillir sur le feu. Quand vous l'aurez retirée, vous la trouverez parfaitement bien recolée, & d'aussi bon service qu'auparavant, sans que l'ail qui y a été employé communique jamais sont goût à aucune des choses que l'on voudra mettre.

MASTIC pour la Fayence. Faites calciner des écailles d'huitre, & les réduisez ensuite en poudre très fine: elles doivent être tamisées au tamis de soie ou broyées sur le marbre au point d'être impalpables. Prenez un ou plusieurs blancs d'œufs selon que vous aurez de

poudre ou d'ouvrage à faire. Faites-en, avec de la poudre une pâte ou colle, dont vous oindrez les deux parois opposés de la Fayence que vous voulez rejoindre, & les replaçant l'un contre l'autre comme ils doivent être tenez-les serrez & en état pendant une demi quart-d'heure : Il ne faut pas plus de tems pour secher parfaitement ce lut, qui ne craint plus ni le feu, ni l'eau, & qui ne rompra jamais quand même un nouvel accident feroit tomber la Fayence à terre. S'il faut réunir plusieurs morceaux on ne le peut faire que l'un après l'autre, au reste les fractures ne paroissent plus sur la Porcelaine rétablie, que comme de légeres félures.

HOQUET. (le) On l'arrête en avallant de l'eau, ou autre liqueur goutte à goutte. Si le Hoquet revenoit fréquemment, il seroit très utile d'employer les remedes qui sont indiqués dans cet article.

LIVRE. (la) On a dit que la livre de médecine n'étoit que de douze onces, cela étoit vrai autrefois, mais à-présent elle est de seize onces.

LOIR. Cet animal est plus grisâtre que les Rats domestiques, & il a des marques encore plus distinctives. Toute sa peau en dessous depuis la tête jusqu'à l'extrêmité de la queue, est de couleur blanche. Le bout des pattes est de même couleur. Il est très certain qu'il vit tout l'hiver d'un sommeil léthargique. On peut préserver les légumes de sa voracité en jettant le long de chaque planche, cinq ou six écrevisses mortes.

LUNE. Quoiqu'on ait avancé sur cet article que la Lune n'influoit en rien dans les travaux de la Campagne, il y a des gens qui assurent, d'après des expériences réiterées, que le bois d'aune coupé dans le dernier quartier de la Lune n'est jamais piqué de vers, & qu'il ne manque jamais de l'être lorsque c'est dans le premier quartier.

MESURE DES TERRES. Dans le Baillage de Chaumont-en-Bassigny & ressort, l'arpent est de 640 perches quarrées.

La Perche y est de 8 piés 4 pouces.

Le Pié de . . . . . . 12 pouces.

NEZ. Nouveau remede pour arrêter le saignement du Nez ; lequel se trouve toujours sous la main, & ne manque jamais d'avoir un heureux succès. Prenez dans le foyer une bonne poignée de cendres tiédes, que vous mettrez dans une écuelle à moitié pleine d'eau. Remuez-les un instant : laissez reposer une demi-minutte. Remuez encore de même une fois ou deux & laissez reposer un moment. Coulez par inclination au travers d'un linge, & buvez un verre de cette eau. Quand le saignement du nez est fréquent, il faut continuer ce remede pendant quelques jours, & boire un verre le matin à jeun & autant le soir en se couchant. Si le saignement est peu de chose, on peut prendre des cendres en guise de tabac.

PAIN. (le) On a avancé dans cet article qu'on devoit laisser cuire le pain Bourgeois deux bonnes heures & demie dans le four ; & qu'à l'égard du gros Pain on le laisse quatre heures avant de le tirer. On nous a fait observer que c'étoit une erreur : il ne faut au Pain Bourgeois qu'une heure au plus pour le cuire, & que pour le gros Pain deux heures suffisent. Plus de tems le rendroit rouge en dedans & de mauvais goût.

VERS A SOIE. On a dit dans cet article que sept ou huit jours après les quatre mues, les Vers sont prêts de monter & de filer pour donner de la Soie. Cependant il y a des gens qui soutiennent, qu'il s'écoule toujours au moins quinze jours après la derniere mue, avant qu'ils filent : mais il peut se faire que cette différence vienne de la différence des climats.

YVRAIE. Ce qui est dit de l'Yvraie dans cet article convient bien mieux à une autre plante que l'on nomme en Champagne Nêle ou Nielle. Les grains en sont noirs & enveloppés effectivement dans des gousses piquantes, mais ils n'ont pas la force d'enyvrer. La farine qu'ils donnent est très blanche & peut causer tout au plus de l'amertume au Pain.

L'Yvraie ressemble entierrement au seigle. Il ne se trouve de différence que dans l'épi. Celui de l'Yvraie est plat & très-long. Le grain en est fort mince, & a du côté qu'il tient à l'épi un filet long de deux à trois lignes, ce qui empêche qu'il ne se sépare aisément du seigle qu'on nétoye. C'est ce grain-là qui enyvre.

FIN.

APPROBATION.

J'ai lu, par ordre de Monſeigneur le Chancelier, un Manuſcrit, qui a pour titre *l'Agronome* ou *Dictionnaire portatif ; contenant toutes les Connoiſſance néceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne*, *&c.* & je n'y ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'impreſſion. A Paris ce 21 Janvier 1760.

DEMOURS.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers, qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé le ſieur DURAND, Libraire à Paris, ancien Adjoint de la Communauté, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage, qui a pour titre : *l'Agronome, ou Dictionnaire portatif, contenant les Connoiſſances neceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne* ; S'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce néceſſaires. A CES CAUSES : Voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de ſix années conſécutives, à compter du jour de la date des préſentes ; Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires, & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance ; comme auſſi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Expoſant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts. A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté

des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles : que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele sous le contrescel des Présentes: que l'impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 : qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur de Lamoignon : & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notredit très cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON, le le tout à peine de nullité des Présentes Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses Ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier, notre Huissier, ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & non-obstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Versailles le troisieme jour du mois de Mars, l'an de grace mil sept cent soixante, & de notre Régne le quarante-cinquieme. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

Régistré sur le Registre XV. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, n. 2945, fol. 67, conformément aux anciens Réglemens, confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris, ce 3 Mai 1760.

G. SAUGRAIN, *Syndic*.



